MINISTERO DI AGRICOLTURA, INDUSTRIA E COMMERCIO

DIREZIONE GENERALE DELL'AGRICOLTURA

ANNALI DI AGRICOLTURA

1883

LUIGI MANZI

LA VITICOLTURA E L'ENOLOGIA PRESSO I ROMANI

STUDIO

fatto pel Concorso internazionale di attrezzi ed apparecchi di viticoltura, enologia e distillazione
TENUTOSI IN CONEGLIANO NELL'ANNO 1881

ROMA
TIPOGRAFIA EREDI BOTTA
1883

67.

MINISTERO DI AGRICOLTURA, INDUSTRIA E COMMERCIO

DIREZIONE GENERALE DELL'AGRICOLTURA

ANNALI DI AGRICOLTURA

1883

LUIGI MANZI

LA VITICOLTURA E L'ENOLOGIA PRESSO I ROMANI

STUDIO

fatto pel Concorso internazionale di attrezzi ed apparecchi di viticoltura, enologia e distillazione

TENUTOSI IN CONEGLIANO NELL'ANNO 1881

ROMA

TIPOGRAFIA EREDI BOTTA

1883

67.

INDICE

Il mio lavoro esposto per cura del Ministero dell'istruzione pubblica al concorso internazionale di attrezzi ed apparecchi di viticoltura, enologia e distillazione tenutosi in Conegliano nel 1881, vede ora la luce, però talmente corretto, rimutato ed ampliato, che potrebbe dirsi quasi da cima a fondo scritto di nuovo. Al titolo che esso aveva di *Enotecnia presso i Romani*, ho dovuto sostituire l'altro di *Viticoltura ed Enologia presso i Romani*, perchè fra le tante necessarie aggiunte, presento al pubblico un riassunto possibilmente compiuto delle principali pratiche di viticoltura romana. Le considerazioni di alcuni illustri scienziati, tra i quali quelle del compianto Saint-Pierre, ed anche più i miei ulteriori studi, mi hanno additato i luoghi bisognevoli di correzioni e di aggiunte. La qual cosa ho fatto con la maggior diligenza che si poteva, quantunque non poco lusinghiera mi sembrasse la relazione che il professore Ricca Rosellini, ispettore del Ministero d'agricoltura e commercio nel concorso, faceva sul mio lavoro. Egli vi trovava " meritevoli di pregio e la molta diligenza delle ricerche e le notizie

utili in gran parte prima ignorate e la copia de' documenti autorevoli e rari. „ Io pertanto, senza la fiducia ancora di aver menato a termine un lavoro sì da contentarmi, vo' sperare che mi si userà benevolenza, se in esso non siasi serbato tanto ordine, nè si trovi molta materia ed abbastanza erudizione; ma d'altra parte mi conforto nel pensiero che il merito mio può essere quello di aver trattato un tema non ancora svolto da alcuno e di eccitare qualche altro a perfezionare e completare quello che io ho potuto scarsamente abbozzare. Sento in fine il dovere di rendere pubblicamente grazie al professore Cerletti, relatore generale del concorso, per la sua bontà di aver creduto degno di stampa il mio lavoro, e per la bella relazione pubblicata nella *Rivista di Viticoltura ed Enologia Italiana* da lui diretta sulla conferenza da me tenuta durante il concorso (1). Nè manco al mio alto dovere di tributar le mie grazie al Ministero di agricoltura, industria e commercio, pel cui concorso questo mio libro può vedere la luce.

---

(1) Anno V, n. 22, pag. 684.

CAPITOLO I.

PRELIMINARI.

Cependant l'Italie reste dans l'antiquité le premier pays vignoble du monde.
FRIEDLAENDER, *Mœur Romain*, III, pag. 66.

Oggigiorno l'enologia, mercè i mirabili progressi delle scienze sperimentali in genere e della chimica in ispecie, mercè i lavori di Lavoisier, Dandolo, Chaptal, Fabbroni, Berthelot, Pasteur, Cerletti, Carpenè, nonchè di molti altri ha ricevuto tale impulso e perfezionamento da occupare a buon dritto un posto eminente nel campo delle industrie nazionali. Non pochi degli studiosi, ai quali è grato il ricordo della portentosa grandezza di Roma, siccome è in essa la forza cui nulla resiste, la luce che illumina il mondo, sentiranno forse vaghezza, per non dire bisogno, di tornare sul passato e squarciare il fitto velo che copre la viticoltura e l'enologia romana. Tormentati essi dalla ereditata curiosità materna, penseranno che la fisica costituzione dell'Italia, che fece dell'agricoltura la prima ed indispensabile arte dei suoi antichi abitatori, non potette in pari tempo non sollecitare quelle della viticoltura e della vinificazione, che pur rispondono ad uno dei principali bisogni della vita umana. La spontanea fertilità del suolo, la varietà delle regioni, la magnificenza delle campagne, la bellezza della esposizione, propizie tutte alla coltivazione della vite, dovettero dare considerevole vigore alle dette arti, le quali dapprima si mostrano bambine e semplici pe' pochi canoni fondati sull'esperienza e sulle giornaliere osservazioni, poi prendono forme più complesse da pareggiare, diremo quasi, gli studi della età nostra.

Non è solo adunque un sentimento di amor filiale quello che ci guida alla trattazione di una parte tanto interessante della cultura antica, bensì un puro sentimento di ossequio ed ammirazione per quella che è la gran madre di tutto ciò che più onora l' umana natura. Fissando avido lo sguardo a quel faro della civiltà antica, non dubitiamo punto che si possa trarre un vero vantaggio pe' moderni studi enologici, i quali, vogliamo sperare che alle idee ed ai dettati moderni, sapranno innestare molte pratiche correttissime degli antichi. Egli è omai riconosciuto che nell'antichità vi sieno stati tempi ne' quali l'agricoltura giunse all'apice della perfezione, e Du-Hamel nella prefazione del suo trattato di agricoltura, per togliere ogni dubbio a chicchessia, protesta che non propone niente di nuovo, niente che sia ignorato dagli antichi. E se oggigiorno da ogni parte si vanno stabilendo scuole d'agricoltura e d'enologia, ed in ogni luogo si trovano ricchi proprietari, i quali con ispeculazioni e tentativi diversi s'applicano a questi studi, ed il Governo con premi cerca incoraggiarli e favorirli ampiamente o nelle ricerche o nelle esecuzioni; sembra che nulla debba essere più sacro per noi stessi, nulla più proficuo, che lo studiare accuratamente il deposito che di quelle arti ci hanno lasciato gli antichi scrittori latini, Virgilio, Catone, Columella, Plinio, Varrone, Vegezio, Vitruvio, Palladio e molti altri, i quali raccolsero i lumi di cento età e calcolarono severamente le pratiche conservate fino ai loro giorni. E qui fa d' uopo osservare come oggi tanti ritrovati, i quali sembrano nuovi, non sono che copia degli antichi ed alcuni dovrebbero usare più riverenza verso i primi maestri non attribuendosene l' invenzione. Che se poi l'esperienza ed il progresso hanno potuto estendere assai la viticoltura e l'enologia, dopo gli scrittori antichi, non per questo oggi i loro precetti divengono inutili e fallaci. I grandi lumi si acquistano sempre dall'altrui esempio, e certo non deve stimarsi mediocre il vantaggio che si trae dall'esame degli altrui metodi o diversi dai nostri o meno de' nostri eccellenti. L'uomo che sa tener conto di tutto, nulla trova mai di sterile.

È stato detto da molti che il vino presso gli antichi non era un'arte o una scienza: vedremo in seguito se si possa seguire tale parere. Ma

tale asserzione, che sembra esser nata per non aver noi avuto ancora un lavoro accurato ed esteso sulla viticoltura e sull'enologia antica (1), poteva per lo meno sembrare prematura, ove si fosse solo considerato che i Romani specialmente, dediti molto alla coltura della vite, stimavano questa cóme una delle maggiori ricchezze nazionali (2). Se il vino comune si pagava a poco prezzo (3), i vini squisitissimi, i quali erano fabbricati con tante precauzioni, con tante cure ed artifizi e si conservavano oltre i duecento anni, potevano essere acquistati solo dai mercanti, che, negoziando le preziose merci di Siria, erano ricchissimi per cagione del lusso romano (4). È da por mente che Roma, nel suo sorgere misterioso e nel suo rapido ampliare, recando in suo potere l'Italia ed il mondo, dovette per l'esame delle diverse pratiche dei vinicultori stranieri avere una perfetta vinificazione. E quali altri miglioramenti si potevano recare ad essa dopo che s'introdusse in Roma massime nei conviti il tanto proverbiale lusso persiano? È noto che i re di Persia solevano per mezzo del banditore promettere gran premio a chi avesse inventato qualche ghiottornia di nuovo genere, e tenevano sempre in giro viaggiatori a cercare ciò che vi fosse nel mondo di più ghiotto sì pel bere che pel mangiare. Ma che non giunsero a fare i Romani col vino? Esso ricorreva nelle salse e nelle vivande, nelle malattie, ne' sacrifici agli dei, in tutte le cerimonie pietose ed in tutte le feste, in cui si facevano libazioni, e la gioia si manifestava tra i conviti con quei trasporti che suole inspirar l'ubbriachezza (5). Q. Or-

---

(1) Scarse ed incomplete notizie si hanno da' seguenti autori: Prospero Rendella, *Tractatus de vinea, vindemia et vino;* Galeatius Landrinus, *Quaestio de mixtione vini et aquae*, Ferrar., 1593; Andreas Paccius, *De naturali vinorum historia*, Rom. 1596. *De conviviis antiquorum*, etc.; Gronov., *Thes. graec. antiq.;* La Marre, *De vitibus atque vinis apud Romanos;* Sir Edward Barry, *Observation on the wines of the ancients*, Lond., 1775; Henderson, *History of ancient and modern wines*, Lond., 1824; By William Smith, *Dictionary of greek and roman antiquities.*

(2) Horat., *Od.*, lib. I, 31.

(3) Vedi in seguito.

(4) Horat., *Od.*, I, 31.

(5) Arist. Eth. ad Nicomach., VIII, 9. Nè v'era festa in cui non presentavansi alla vista del popolo, come simbolici oggetti, l'edera, la vite e le anfore di vino e di latte.

tenzio giunse fino ad innacquare il suo platano geniale del Tusculano col vino (1). Che più? Sembra che la poesia stessa de' tempi primitivi si sia tutta inspirata sul sacro liquor di Bacco (2), il quale rimase anche protettore de' poeti (3). Così il più antico de' monumenti poetici che a noi rimanga, cioè il frammento de' carmi de' fratelli Arvali, contiene le preghiere che si facevano al Dio Bacco per la prosperità delle vigne ed ai Lari custodi de' campi (4). La tragedia, o propriamente il *canto del capro* (5), trae origine dal canto usato nelle feste dionisiache, nelle quali la vittima era un capro, devastatore delle viti, e questo nome passò al ditirambo, al dramma ed alla tragedia, perchè quel canto a poco a poco si venne trasformando in queste specie di poesie. E di quattro generi di poemi, che comprendeva la poesia lirica, secondo gli oggetti di cui intendeva parlare, tre si riferiscono al vino o al Dio Bacco, che era la stessa cosa presso gli antichi. Al primo appartiene il *ditirambo* in lode di Bacco ne' conviti; al secondo il *joacco* nelle feste di questo nume, il cui nome ripetevasi con la sillaba *io*, *io;* al terzo poi si comprendevano gli oscofori, che erano poemi cantati da due giovani in abito femminile, allorchè portavano un tralcio di vite pieno d'uve. Anche i versi Fescennini (6), che ebbero il nome dalla città di Fescennia in Etruria, erano in principio poesie rusticali composte in mezzo alle feste de' villici nella gioia della vendemmia: poi si produssero sui teatri delle città e si convertirono in mordace e sfrenatissima satira (7). Questi ricordi, che servono a dimostrare l'importanza del vino presso gli antichi, ci richiamano nella mente il poeta

---

(1) Ovid., *Met.*, X, 95.

(2) *Sacra vite.* Horat., *Ode*, I, 18. Così anche Ennio: *Lyaeus vitis inventor sacrae.* Il vino era sacro per le libazioni ne' sacrifici.

(3) Horat., *Epist.*, II, 2.

(4) Vedi Marini, *Atti e monumenti dei fratelli Arvali.* Lanzi, *Saggio*, ecc., vol. I, pag. 142.

(5) *Tragoedia dicta est a τράγος, hircus, et ᾠδή, cantus.* Forcellini.

(6) Horat., *Epist.*, II, 1, 139. Festo, alla voce: *Fescennini.*

(7) Questo gusto di punger con satira, raffrenato con minaccia di pene gravissime nelle XII tavole, ricomparisce nelle prime commedie latine, rimane nelle farse atellane, e si trova ne' mimi sotto il dispotismo imperiale.

Orazio, bene adorno della persona, con fine toga e profumati capelli, pingue e nitido, il quale amante della gioia tra il vino e le donne mostra di aver gusto non meno squisito nel verso che nel liquore di Bacco. Ed, ogni momento, ne' versi saporitissimi pel principe, pel ministro, e per chi va con loro, coglie il destro di parlare del vino. Facendosi maestro di voluttà, esorta ad incoronarsi di rose e di mirto, a profumarsi di nardo; e canta sempre Venere e Bacco, gli amori e l'ebbrezza, i quali presso gli antichi sono andati sempre di conserva; e celebra i prodigi di questo nume, che ha stabilito come debba ogni cosa riuscire difficile, molesta, scabrosa all'uomo che non beve vino (1): questi ha spesso in bocca i disagi della milizia e della miseria. Mecenate, appagando oltre misura i suoi desiderî di godere riposata e dolce vita ne' lieti colli di Tivoli, gli dà la terra di Ustica nella Sabina, ed in questo luogo ricco ed ameno, con comoda casa, bella vigna, fertili campi, selve e verzieri, limpidi rivi, fresche valli e liete ombre (2), passa la vita obliando nel vino dolcemente le cure e bevendo e cantando in tutti i toni il gran ministro, il divino principe; e lo invita a bere tra i profumi e tra i fiori, avendo anche un canto per la infedele Terenzia, di cui loda i begli occhi scintillanti ed *il petto fido agli scambievoli amori* (3). Ed il fino cortigiano canta anche d'Augusto, il salvatore di Roma e del mondo che protegge la proprietà, che fa fiorire l'agricoltura, il commercio e le arti (4). Nè, secondo lui, v' era tempo più acconcio per vivere allegro. Prima del trionfo d'Augusto, egli dice, niuno poteva darsi buon tempo, nè cavare il vecchio cecubo (5) dalle avite celle. Ma la vittoria d'Azio, che ha liberato Roma dal pericolo di vedersi in catene, ha portato una novella vita, ha reso felice ogni mortale, che solo nel vino trova gaudio e piacere.

Da ciò noi possiamo con sicurezza asserire che il vino presso gli antichi formava se non una scienza, un'arte (6). Anzi sappiamo che

---

(1) Horat., *Od.*, I, 18.
(2) *Epist.*, I, 16, 2-16; II, 2, 77; *Sat.*, II, 6, 1, ecc.; *Od.*, I, 17, 11; II, 18, 12, ecc.
(3) *Od.*, I, 1, 35; I, 20, 1, ecc.; II, 12, 10; II, 17, 3; III, 8, 5, ecc.
(4) *Od.*, I, 2, 12 e 37; III 25; IV, 2 e 5, ecc.
(5) Vedi Capitolo VI.
(6) Vedi Capitolo VIII, in cui si ricorda ciò che dice Plinio su questo proposito.

in Roma Varrone, di cui parleremo in seguito, già incominciasse ad applicare l'osservazione scientifica all'agricoltura. Ei dice: Le piante abbisognano d'acqua, di terra, d'anima (calore), di sole (luce) (1). Gli agricoltori antichissimi con esperimenti vennero a stabilire parecchi principii. Noi dobbiamo seguire i fatti già accertati, e cercare con altri esperimenti di migliorare il gran deposito lasciatoci da essi (2).

Noi verremo man mano convalidando la nostra asserzione con forti argomenti. Fa d'uopo pertanto rilevare che, se la potenza romana nelle sue conquiste ebbe in mira di concentrare in Roma tutto quanto v'era di meglio pel mondo conosciuto, ed in ciò noi comprendiamo anche l'arte della vinificazione, mirò anche all'espansione ed al discentramento. Per cui tutto l'oro, che ricavava dalle miniere delle diverse regioni, dopo essere purificato nel gran crogiuolo della città eterna, veniva ad essere ripartito per tutto l'orbe e promuoveva una vita nuova, una gran vita, i cui germi essa aveva accolti nel proprio seno ed aveva fecondati pel bene dell'intera umanità.

Roma appare nell'evo antico il convegno delle varie tradizioni, l'emporio principale, il gran centro industriale di tutto il mondo, il riassunto e l'officina centrale di tutto il Mediterraneo; che, lago italiano, era il veicolo del commercio dei popoli d'Europa e d'Oriente con le tre vie: 1ª l'Egitto e l'Eritreo; 2ª la Fenicia o Siria, l'Eufrate e il Golfo Persico; 3ª il Bosforo, il Mar Nero e l'alta Persia.

Oltrepassato dopo la prima spedizione nella Grecia del console Flaminio (200 anni a. C.) l'apogeo dello sviluppo greco, la civiltà veniva alla volta d'Italia; e non solo dalla Grecia, ma anche da Cartagine, la figlia maggiore dei Fenici, i quali nell'antichità, per essere i più intrepidi navigatori, cambiavano con lane, metalli e resine l'olio ed il vino, che comperavano specialmente in Biblos, in Tiro, in Sarepta, in Laodicea, nel Libano, nella Grecia e nell'Italia meridionale. Ma laddove i Greci per Alessandro avevano potuto estendere le loro arti fino a Chiva,

---

(1) Lib. I, 4.

(2) " Antiquissimi agricolae tentando pleraque constituerant. Nos utrumque facere debemus et imitari alios, et aliter ut faciamus experimentia tentare quaedam ". Lib. I, 18.

a Bokara, all'Indo, al Nilo; l'aquila romana non solo si recava vittoriosa in quei luoghi, ma al proprio dominio d'Italia aggiungeva quello dell'Africa settentrionale sino all'Atlantico, la Spagna, la Francia, la Britannia, la Germania, la Tracia sino al Danubio. E da per tutto imprimeva tracce profonde della sua forza, del suo genio civilizzatore. È indubitabile che, in quel gran lavorìo di romanizzazione e d'incivilimento, i tanti mezzi di comunicazioni, le colonie agricole e le stazioni militari diffondessero largamente le pratiche di vinificazione e l'uso del vino, che divenne per la Grecia e l'Italia, le quali avevano una produzione superiore ai propri bisogni, l'oggetto di grande esportazione e grande consumo interno.

Il Rosa (1) nella sua *Breve storia della vite e del vino* dice che " nell'Attica la quantità di vino che si aveva era tale che ai tempi floridi si vendeva ad un prezzo equivalente a sette lire l'ettolitro. Moreau de Jonnés calcolò che al milite spartano del vino se ne dava, per sè, e fors'anche pei servi iloti, tre ettolitri e mezzo annualmente; ed a Roma del vino ogni cittadino libero consumava in media due ettolitri e mezzo all'anno. Parrà enorme questo consumo, considerando che ora nella Francia ed in Italia la media del consumo del vino annualmente è di novanta litri all'anno per ogni persona. Ma la maraviglia cesserà considerando che nell'antichità non si calcolavano i servi più numerosi dei padroni, e ritenuti quali appendici di essi. "

Ciò che si sa di più preciso riguardo al prezzo del vino comune in Italia, è tratto da Columella (2), il quale afferma che il prezzo di vendita più mite del vino di qualità inferiore era di 300 sesterzi (3) per 40 urne, vale a dire di 15 sesterzi per anfora, cioè lire 2,25 per anfora, la quale era equivalente a litri 26,26.

In data molto anteriore, (nel trionfo di Metello durante la prima guerra punica prima di Cristo 250), il vino si vendeva al prezzo di

---

(1) Vedi l'*Enciclopedia agraria italiana*. Dispensa 50, pag. 333.
(2) Lib. III, 3, § 12.
(3) Il sesterzio valeva circa quindici centesimi di lira italiana.

8 assi l'anfora (1); e l'asse è equivalente a quattro quattrini, ovvero ad un baiocco.

Nell'anno 89 avanti Cristo i censori P. Licinio Crasso e L. Giulio Cesare emisero un ordine, secondo il quale nessuno poteva vendere i vini greci o aminei (2) all'alto prezzo di 8 assi l'anfora, ma questa disposizione aveva probabilmente per iscopo di proibirne la vendita affine di frenare il gusto che principiava a crescere per le lussurie estere, poichè vediamo che nello stesso tempo venne assolutamente proibito l'uso di unguenti esotici (3). Il prezzo del vino locale in Atene era di quattro dramme per metreta (4), quando i generi erano cari, e Böckh (5) dice che possiamo credere come la metà di quel prezzo, era quello medio nei tempi d'abbondanza. Di fatti abbiamo da Demostene (6) che 300 *cheramie*, vasi di creta, con vino di Mende, che sappiamo essere stato in uso nei più sontuosi banchetti macedoni (7), furono valutate 600 dramme per metreta. D'altra parte prezzi altissimi erano dati ai vini per le varietà che si tenevano in gran conto; e, fin dai tempi di Socrate, una metreta di vino di Chio era venduta per una mina, la quale era del valore di cento dramme (8).

Ma la grande produzione si spiega non solo perchè era agevolata ed eccitata dalla libertà di commercio e senza dazio, ma anche dal sistema delle leggi agrarie, sopra le quali i legislatori stabilivano la base del governo civile. Le terre divise in eguali porzioni e la protezione legalmente assegnata alla proprietà, dovettero promuovere un grande sviluppo all'industria vinicola.

La conseguenza delle buone leggi agrarie è sempre un'assidua diligenza nella cultura. E dell'attenzione particolare che i Romani presta-

---

(1) Varr. ap. Plin. *H. N.* XVIII, 4.
(2) Vedi Cap. VI.
(3) Plin. *H. N.* XIV, 16; XIII, 3.
(4) Mezzaruola, che fu specie di misura di vino che conteneva dieci congi. Sul congio vedi cap. V, in nota 2ª, p. 147.
(5) *Publ. Econ.* di Aten., vol, I, pag. 133.
(6) *In Lacrit*, 928.
(7) Athen. IV, pag. 129, d.
(8) *Plut. de Amin.* Tranquil., IO.

vano alla cultura dei campi, si ha chiara testimonianza nelle tavole di Eraclea, che contengono un decreto, in cui sono determinati i confini dei beni consacrati a Bacco ed a Minerva, parte dei quali erano stati confusi ed usurpati; e con pubblica autorità se ne fa l'istrumento di fitto nel mese di dicembre, destinato alle assemblee del popolo (1). Le terre divise in piccole porzioni, e ciò faceva sì che pel sostentamento s'impiegasse tutta l'attività per ottenere il massimo dei prodotti, si veggono date a fitto di cinque in cinque anni durante la vita dei fittuari; i quali però avevano anche la facoltà di cedere ad altri le terre coltivabili, coll'obbligo di dare in comune idonea sicurtà pei beni allogati. Questi intanto, dovevano essere migliorati con fare un divelto e piantar viti ed ulivi, non meno di quattro piantoni per ogni *scheno*, misura che comprendeva cento venti piedi quadrati. Si doveva altresì ripiantare nel termine di cinque anni le viti e gli alberi fruttiferi consumati dall'età e svelti dal turbine. In caso di contravvenzione v'era la pena pecuniaria, e si doveva sborsare per ogni *scheno* di vigna non piantato, due mine d'argento, cioè 6 lire. Ciò può dare un indizio del valore della cultura in quei tempi.

Nè crediamo pertanto che i mezzi di comunicazione dessero presso i Romani un minore sviluppo all'industria vinicola di quello che possano oggidì presso di noi. È noto che la principale loro invenzione, la più certa e la più utile fu quella delle grandi, ben diritte e sodissime vie militari, le quali servivano non solo pel transito delle milizie, ma anche pel commercio. Non si può porre in dubbio che anche in tutte le regioni incivilite di Grecia e d'Asia erano state tracciate vie, e fatte dal continuo traffico con argini, ponti ed opere d'arti, lasciandosi alcune zone ed aree all'uso pubblico, pel comodo non solo delle popolazioni, ma anche per la prontezza dei movimenti militari e la facilità dei trasporti delle armi e bagagli: e così si spiega la rapidità con cui le legioni trasferivansi su tutti i punti del dominio romano. Strabone e Dionisio con alta meraviglia parlano di questi lavori dei Romani, ponendoli come opere le più portentose con gli acquidotti e

(1) Mazzoch., *Comment. in aen. Tab. Heracl.*, pag. 171-280.

con le cloache. Quest'ultimo in tal guisa si esprime: Io intanto nelle tre più magnifiche costruzioni di Roma, dalle quali apparisce la grandezza del comando, pongo gli acquidotti, il lastricar delle vie e il lavoro delle cloache, non badando solo all'utilità, di che parlerò a suo tempo, ma alla profusione delle spese. Strabone poi, dopo aver mostrato come i Romani furono superiori ai Greci in queste opere superbe, soggiunge riguardo alle vie, che essi lastricarono strade nella campagna, aggiungendo il taglio dei monti ed il riempimento delle valli, onde i carri da trasporto potessero ricevere il peso delle navi da carico (1). E per verità tutti gli scrittori sono d'accordo che presso i Romani fossero opere d'arte le vie intere e che nella penisola e fuori a poco a poco si formasse una fitta rete di vie, non meno meravigliosa, avverte il Balbo (2), di quella che vedesi all'età nostra nelle strade ferrate, promosse dagli inglesi, quelli che hanno oggi in retaggio la grandezza romana " tanto s'assomigliano, dice il citato autore, le operosità, le necessità della civiltà quantunque diversissime! O piuttosto tanto si assomigliano le civiltà più diverse! Lo spendere per il pubblico, il capitalizzare il lavoro delle generazioni presenti a pro' dell'avvenire, è proprio sempre di tutte le nazioni forti, che han fiducia nel proprio avvenire, di quelle che sono conscie di lavorar per sè, non per altrui. " I Romani distinsero le strade in *consulares*, *militares* e *praetoriae:* se ponevano in comunicazione le varie regioni o avevano uscita al mare o ai fiumi, sotto l'impero le chiamarono *regiae; vicinales* dissero quelle che conducevano ai villaggi e che congiungevano le consolari, quantunque dicessero talvolta anche *vicinales* quelle che servivano alla sola comodità dei privati, tra cui erano i fondi. Esse erano *loca publica*, quasi *populica*; e niuno ne diveniva proprietario: i cittadini ne godevano *uti singuli*, non quali proprietari. Donello (3) ci fa conoscere che questi dritti di uso consistevano nel transito sulle pubbliche vie,

---

(1) Bergier, *Hist. des grands chemins de l'Empire romain*, I, 9, 10, 15, 28, 29 III, 29, 30, 48.

(2) Vedi il *Sommario della storia d'Italia*, lib. II, pag. 54.

(3) *De iur. civ.*, lib. I, 5, 12.

a piedi, con carri ed a cavallo, nell'alzare edifici ai loro lati e nel giovarsi del piano stradale.

Già ai tempi d'Augusto presso le Alpi usavansi botti di legno con cerchio di ferro, con le quali era agevolato il trasporto; ed alcune chiamate *piti* da Strabone, onde anche i nostri *pitali*, erano grandi come stanze.

Il Guglielmotti (1), molto erudito sulle cose navali antiche e moderne, ci descrive navi romane destinate al trasporto del vino, le quali si misuravano ad anfore ed avevano la portata comune tra le due mila e le tre mila; come rilevasi da Cicerone (2) e da Plinio (3).

Fa d'uopo notare che di queste navi e del porto d'Ostia, che era un emporio vinario importantissimo nell'antichità (4), ci è conservata l'immagine in un bel monumento scoperto nel porto Ostiense quale fu con grande magnificenza edificato da Claudio ed ingrandito da Traiano sulla destra del Tevere (5). Il detto monumento posto, come era in usanza presso i naviganti scampati dalla tempesta, è votivo e scolpito con molta arte ai tempi di Settimio Severo.

La prima nave, che vi è rappresentata, a sinistra dei riguardanti, porta nella gonfia vela per insegna la lupa che allatta i gemelli; ed, avendo corone di frondi tenute da due persone alla poppa e al calcese, festeggia il felice arrivo nel porto, significato anche dal sacrificio che fa il padrone innanzi ad un'ara accesa. Gli sono dappresso una donna con l'*acerra* o cassetta di profumi aperta, ed un servo che porge la patera e il calato (che era un vaso pocillare usato nei sacrifici bacchici e nelle feste vinali per far libazioni al Nume tutelare, ossia a Libero o Bacco), siccome se n'ha indizio dalle lettere V. L., spiegate per *votum Libero* (6). Le navi, che sono cariche di anfore piene di vino, si avvi-

(1) *Delle navi romane scolpite sul bassorilievo portuense del principe Torlonia.* Roma, 1866.

(2) *Ad Famil.*, XII, 15.

(3) *H. N.*, VI, 22.

(4) Il Mommsen nella classica opera *Inscriptiones regni neapolitani latinae* riporta nel num. 123 un'iscrizione sul Porto vinario d'Ostia.

(5) Vedi P. E. Visconti nella *Gazzetta di Roma*, 10 e 23 dic. 1863 e 20 genn., 1864.

(6) Conf. Apuleio, *Metamorph.*, XI, 16. Bacco si disse anche Libero, e come tale si confonde con Moloch fenicio.

cinano all'emporio vinario, dove presiede Bacco, detto anche Dionisio (1), " scolpito, secondo il Guglielmotti, di figura gigantesca, coronato di pampini, ornato la faccia ridente di grappoli col tirso nella sinistra, il cratere nella destra e la patera allato . . . . su piedestallo in cui stanno scolpite tre ninfe che versano liquore da una grande anfora, a due manichi rovescia e con ambedue anse all'ingiù: „ vaso similissimo a quello il quale il marinaio, che scende dalla seconda nave ed è diretto all'emporio, porta sulle spalle. A confermare sempre più che le due navi portino vino, si vede un Bacco a mezzo busto sulla prua della seconda, un altro piccolo con tutti i segni di quello gigantesco, che presiede all'emporio, e due otri scolpiti al di sopra, i primi recipienti del vino (2). Il dotto illustratore dopo altre importanti ricerche conchiude " le navi sono due, a vela e non a remo, conserve, rotonde, onerarie, vinarie, duemila anfore arrivano in porto e vanno all'emporio. L'occhio umano simbolo non ignoto di Osiride (3) e di Bacco pende da eteree catene davanti alle due navi fattevi scolpire dall'ordinatore del monumento votivo, perchè non era nè poteva stare a quel modo nel porto. L'occhio atale e la prudenza han vinto il fascino della malignità. Viaggi felici grandi guadagni. Il padrone è lieto, ha fatto voto e chiede la patera per libare al Nume suo tutelare. Pone il monumento, ricorda i beneficî ricevuti e scrive sulla vela dipinta le iniziali lettere del suo voto V. L., *votum Libero*, il voto è a Bacco. „

Però non è a credere che per la grande importazione di vino, che si faceva in Roma ed in Italia, siccome è indicato dal monumento votivo,

---

(1) Da' Greci Διονύσος, ovvero Dio del monte Niso, vitifero della Siria, ed anche Ἴακχος, onde il latino *Baccus*. Chiamossi anche Ληναῖος, Leneos, dallo spremere il vino, come a dire *vinifattore*. Si rappresentò col tirsi del frutto del pino, usato a condire il vino, e per la pece onde s'investivano i vasi vinari: il vino con la sua bontà e dolcezza placa la ferocia della pantera. Gli si attribuì pure l'invenzione della birra o cervogia d'orzo, ζύθος, Zithos, così chiamata e nell'Egitto e nella Gallia. Diod. Sic., *Bibl.*, lib. V, c. 1.

(2) Il becco, perchè con la sua pelle dava l'otre, era sacro a Dionisio Sirio, il quale si confuse anche con un indiano, che si diceva avesse insegnato a fare il vino e a coltivare fichi ed altri alberi fruttiferi. Egli, come Iside, è rappresentato anche con le corna, segno dell'almo calore dell'equinozio di primavera nella costellazione del toro.

(3) Nell'Egitto il vino si attribuisce ad Osiride, sposo d'Iside.

le nostre terre ne difettassero. Tutt'altro. Anzi l'Italia tutta forniva in gran parte di vini le altre parti del mondo, ed è da credersi che in Roma entrasse vino straniero per supplire piuttosto al lusso e all'intemperanza, che al bisogno; a soddisfare il quale l'agro romano forniva vino in abbondanza. Posidonio, contemporaneo del gran Pompeo, racconta (1) che il vino il quale si beveva nella Gallia v'era portato dall'Italia e dai contorni di Marsiglia, dove i Greci avevano introdotto la cultura della vite. I mercadanti erano oltremodo solleciti di recarne loro, e ne facevano un commercio assai lucroso, e se Esaù vendeva la sua primogenitura per un piatto di lenticchie, è fama che i Galli cambiassero comunemente uno schiavo per un barile di vino. Per certo questa deliziosa sorgente di ebbrezza, fu tale attrattiva per quel popolo naturalmente inclinato all'intemperanza, che, secondo unanimemente asseriscono Livio, Dionisio, Plutarco e Plinio, l'allettamento del vino e delle frutta deve considerarsi come una delle principali cagioni della loro discesa in Italia.

Ma qualcuno potrebbe obbiettare che Roma non dovette poi far tanto progredire la vinificazione nelle terre conquistate, poichè i nobili romani, possedendo le migliori terre d'Italia, per aumentare il valore de' loro prodotti, provocarono una legge che proibiva ai Transalpini ed ai paesi di nuova conquista di coltivare le viti e gli ulivi: in tal modo essi facevano di quelle piante privativa, come ora si fa del tabacco (2). Ma tale divieto durò poco. Poichè, quando in seguito sedettero sul trono imperiale persone nate da barbari settentrionali,

---

(1) Ap. Athen., IV, 12. - Diodoro Siculo ricordò che la Gallia antica non aveva olio nè vino. Ciò è confermato anche da Dionigi d'Alicarnasso in un frammento pubblicato da Mai: I Celti, dice, quando vennero in Italia, non conoscevano il vino della vite, nè l'olio, ma in luogo di vino usavano bevanda d'orzo fermentato nell'acqua (*κρίθης σαπριόης ἐν ὕδατι*) con luppolo fetido (*χιλῷ δυσώδει*) e per olio usavano lardo di porco. Ponevano poi olio e vino in otri, i fichi in canestri. Narra Prisco che nell'anno 448 dopo C., andato ambasciatore ad Attila, accampato nella Pannonia settentrionale, trovò che gli abitanti colà in luogo di frumento usavano miglio, avevano certa bevanda detta *medo*, ed altra che barbaramente appellavano *camo*. Vedi *Enciclopedia agraria italiana*, vol. I, parte 1ª, pag. 31.

(2) " Nos transalpinas gentes oleam et vitem serere non sinimus, quo pluris sint " nostra oliveta, nostraeque vineae ".

condo Plinio, produceva per ogni jugero (1) dieci culei, cioè duecento ettolitri l'ettare, e la loro religione antichissima, come abbiamo veduto, insegnava reputarsi come sacra l'arte di estrarre dall'uva un liquore spiritoso e soave al gusto.

Ma anche senza ricorrere alla filologia, è un fatto che l'Italia produce spontaneamente labrusche e viti selvatiche, le quali nelle calde maremme danno uva buona a mangiare (2). E ben naturale che dall'addomesticare, coltivare e potare la migliore specie e la più scelta, sia derivata l'arte di estrarre un liquore, ed a ciò i primi abitatori pervennero quando, dallo stato venatorio al limitare della pastorizia e dell'agricoltura, sentirono il bisogno di aggiungere alla soddisfazione della fame e della sete anche il solletico delle papille e de' nervi con preparati liquidi. Perfino nelle terremare e nelle palafitte in Italia, secondo lo Strobel (3), dove appariscono già segni di gente, che viveva d'agricoltura, di pastorizia e di caccia, sono stati rinvenuti tralci e semi di vite. È vero che la presenza della vite non è sempre segno d'uso del vino e dell'arte di cavarnelo. Gli Americani, i Mancuriesi, i Cafri non traevano vino dalle loro viti selvaggie (4). Ma egli è certo che al tempo d'Omero, in cui la vite cresceva in Sicilia, sapevasi farne buon vino (5). Per tacere poi di tutti gli altri luoghi d'Italia, che rap-

---

latino significa nutrire *(nu-tri-o)*. I Romani ebbero qualche sospetto che tale fosse la vera etimologia di quella parola, poichè nel commento dell'*Eneide* fatto da Pervio si legge: " Oenotria dicta est vel a vino optimo quod in Italia nascitur, vel, ut Varro " dicit, ab Oenotrio rege Sabinorum „. Vedi Pisand. *ap. Steph.* Οἰνωτρια.

(1) Misura di campo in lunghezza di piedi 240, in larghezza di piedi 220. Detta così da *jugo*, giogo che portano i buoi. " Jugerum vocabatur, quod uno jugo boum in " die exarari posset „. Plin., *H. N.* XIV, 3.

(2) Micali, *L' Italia avanti il dominio de' Romani.* tom. I, lib. XXIV, pag. 239, in nota. Link crede che la vigna sia indigena di tutto il mezzodì d'Europa. *Géog. bot.*, pag. 872.

(3) *Avanzi preromani*, pag. 9 e 10. *Annuario scientifico industriale*, Milano, 1865, pag. 109, ecc. Marinoni, *Le abitazioni lacustri in Lombardia*, pag. 47, ecc.

(4) Il Rosa nell'opera citata dice che in luoghi troppo caldi ed umidi, come nell'Atlante e nelle Ande, gli acini delle uve diventano grossissimi, ma non acconci per sè soli a dare il vino.

(5) *Odyss.*, IX, 110-111:

..... Il tutto viene
Non seminato, non piantato o arato.
L'orzo, il frumento e la gioconda vite,
Che si carca di grosse uve e cui Giove,
Con pioggia tempestiva educa e cresce. (*Traduz. del Monti*).

presentavano nelle loro antiche monete il grappolo d'uva in segno della fertilità del proprio suolo in quel prodotto, le sassose colline della Toscana ampiamente vignate, davano in gran copia i vini più generosi e più scelti (1). Ed ai giorni di Plinio tra cento novantacinque delle specie più comuni ed ottanta delle più nobili in tutto il mondo, più di due terzi erano prodotto del proprio suolo (2).

Ma possiamo meglio dimostrare come antichissima fosse la coltura della vite in Italia, volgendo uno sguardo all'antica mitologia romana, la quale d'indole grave ed austera, ci mostra gli Dei dotati di benefiche qualità e che presiedevano all'agricoltura, lungi dall'avere i vizi di quelli di Grecia, che erano implacabili nello sdegno, osceni e macchiati di delitti. Ciò può giovare ancora per farci conoscere il carattere generale della viticoltura e dell'enologia romana. La religione è il fondamento della civiltà romana e domina tutte le istituzioni. Dopo i costumi della barbara età, in cui credevasi che gli Dei si dilettassero di vittime umane, le genti, presa ferma stanza ne' luoghi, cominciarono a coltivare i campi, e sulla coltura del suolo e sulle arti necessarie alla vita fondarono le loro credenze. Sicchè dapprima vediamo rendere culto e sacrifizi a tutte le forze della natura, personificata negli Dei della vita sedentaria e campestre, dopo la natura santificarono gli uomini, che furono datori di leggi, e insegnatori di arti e civiltà. Fu dunque adorato, come bene disse Varrone (3), tutto ciò che rendeva utile. E fra i primi uomini deificati si trovarono Giano e Saturno, insegnatori di agricoltura e temosfori, capi di popoli e fondatori di città.

Saturno nel culto popolare ha in mano la falce (4), ha in moglie Opi, vale a dire la terra nutrice, ed a lui si attribuiva l'arte degli innesti, l'educazione di tutte le piante atte all'alimento, l'uso del miele e la coltura delle viti. Di lui ne' tempi moderni si trovarono quattro la-

---

(1) Οἰνόφυτος Τυῤῥηνία. Dionys., I, 37.
(2) Plin., *H. N.*, XVIII, 4.
(3) *De re rustica*, I, 1.
(4) Macrob., *Sat.*, I, 7 e 8. Winkelmann, *Pietre incise del gabinetto del barone di Stoich*, classe 2ª, sez. 2ª, in opere, vol. 8°, pag. 85-86. Prato, 1831, e Millin, *Galerie mythologique*, vol. I, tab. I, n. 1.

pidi ne' Redi, celebri cultori di viti, ed una in Val Policella, regione famosa pel vino.

Da lui l'Italia fu detta Saturnia (1). La tradizione che Saturno viticultore scendesse dai monti sabini (2), trova conforto in Catone, il quale ricordò anche che i buoi sono sotto la protezione di Marte (al quale i cristiani sostituirono Biagio ed Antonio), e che a propiziarlo convenga presentarlo d'un intriso di farro, di lardo e di vino.

Giano poi è il più antico Dio nazionale, che dapprima era un re degli Aborigeni, i popoli più antichi ancora nello stato rozzo di società, abitatori delle più alte cime dei monti (3), e si fa glorioso dando insegnamento d'agricoltura e di religione (4); poi diviene il più grande dei numi ed è pieno di vari e molteplici simboli. Il Dio Bacco (fig. 1[a]), che credesi l'inventore del vino, non viene in Italia che coi Misteriosi Cabiri, che insegnavano agli uomini a coltivare la terra ed a lavorare i metalli (5). E notevole che questo nume, perchè passato in una terra propizia molto alla coltivazione della vite, si vede spessissimo sui monumenti romani ed etruschi con gli stessi Cabiri: è venerato come un gran Dio per città e per campagne e rimane nelle pitture dei vasi e dei bronzi e nei marmi con sue mitiche immagini e riti e orgie, le quali poi trascorrendo a sfrenata licenza ed infamie, corruppero in modo osceno il pubblico costume e fecero sentire i loro tristi effetti a quella Roma, che dominava il mondo (6).

---

(1) Virg., *Aen.*, VIII, 319 e segg. Varr., *De lingua lat.*, V, 56, 64.

(2) ..... paterque Sabinus
Vitisator curvam servans sub imagine falcem.
(Lib. VII, 178)

Lucrezio lo dice *vetulae vitae sator*. I Greci lo chiamavano *χρόνος*, ed un'iscrizione ne' Peligni lo appella *ἀμπελοφύτης* (viticultore) *χρόνος*.

(3) Virg., *Aen.*, VIII, 321.

(4) Virg., *Aen.*, 358. Macr. *Saturn.*, 1, 7.

(5) Avevano venerato santuario nell'isola di Samotracia. In un libro pubblicato recentemente in Germania è discorso a lungo delle dottrine, de' misteri e del significato del culto pelasgico, e de' Cabiri, come de' paesi e de' popoli a cui fu portato da Samotracia, a Lemno, a Imbro, nella Troade, in Arcadia, in Macedonia, in Beozia, in Italia. Vedi Neuhäuser, *Cadmilas, seu de Cabirorum cultu antiquissimaeque Graecorum religionis ingenio atque origine*. Lipsiae, 1857.

(6) L'illustrazione è tolta dal *Museo Borbonico*, vol. IV, tav. *A*. Associavano i Greci nel culto di Bacco l'alloro e l'edera alla vite, poichè dal frutto di essi si traeva

Tra gli Dei stranieri i Romani ebbero da Volsinio, Vertunno, Dio multiforme, protettore della mercatura e custode degli orti, che ebbe una statua in Roma nel vico Tosco (1), mentre già forse conoscevano il

(Figura 1ª.)

Dio Rubìgo e la Dea Rubiga, ai quali ricorrevano perchè il troppo freddo dopo le continue pioggie non avesse offeso le viti con la rug-

---

l'antidoto all'ebbrezza. Gli Ionii chiamavano *Leneo* il mese di gennaio, nel quale si spillava e tramutava il vino, si pigiavano le uve appassite e si tenevano i saturnali ed i baccanali, donde credesi che abbia avuto origine il nostro carnovale.

(1) Varrone lo chiama: " Deus Etruriae princeps ". *De ling. lat.*, V, 46. Vedi anche Properzio, IV, 2.

gine (1). Dovettero anche conoscere la madre Feronia, dea protettrice dell'agricoltura e della libertà, venerata tra i Volsci, i Latini, i Marsi, gli Umbri nonchè tra gli Etruschi (2), ed Elvio, uno dei protettori del Sannio, che favoriva la raccolta delle frutta e delle vendemmie (3).

Ma di tutti i simboli della misteriosa scienza trovata dai sacerdoti, il volgo non sapeva nulla. Nelle credenze, nei riti e nelle feste popolari tutto si riferiva alla vita rustica e alla coltura dei campi. La presenza degli Dei dappertutto rendeva cara e sacra all'uomo la coltura del suolo. Il coltivatore nella sua ingenua immaginazione si rappresentava i campi, i prati, le vigne, i boschi, i monti e i fiumi popolati di numi e di geni benefici (4); e, quando esso voleva sapere qualche cosa sulle operazioni rurali, sul tempo propizio dei lavori e sulla raccolta annuale, si recava ai sacerdoti o agli auguri o agli aruspici, i quali come ministri del culto pubblico e custodi ed interpreti delle leggi, avevano il segreto delle cose divine e l'autorità delle umane. Ciò praticavasi specialmente nel Sannio ed in Etruria, dove essi erano distribuiti in gerarchia, in fondo ai quali stavano i *cammilli* o assistenti, ed in alto il pontefice eletto dai dodici popoli. Ed i Sabini soprattutto ebbero grande fama di religione, tra i quali riferisce Sinnio Capitone, citato da Festo, le vecchie donne erano spinte dal soverchio amore del vino a ricercare i sogni, e sognavano ciò che loro piaceva. Donde il

---

(1) Le feste del dio Rubigo e della dea Rubiga, dette *rubigalia*, furono istituite da Numa il 25 aprile. Varr., *De ling. lat.*, V, 73. *Rubigo* è propriamente un difetto dei metalli; nel ferro chiamasi *ferrugo*, nel bronzo *aerugo*.

(2) Varr., loc. cit., VII, 45. Gellio, XIII, 22. Horat., *Epist.*, I, 40.

(3) Presso Agnone, nell'Abruzzo Citeriore, sui confini degli antichi Pentri e Frentani, nel 1848 fu scoverta tra antichi ruderi un'epigrafe osca incisa nel bronzo, la quale contiene una legge sacra, destinata a stare appesa al muro di un tempio. Ivi sono prescritti i sacrifici da fare a giorni fissi alle divinità della nazione, le più delle quali erano sconosciute nella storia della religione de' popoli. Vannucci, *Storia dell'Italia antica*, lib. I, cap. 5.

(4) La Dea-Dia, simile alla Cerere della religione pelasgica, proteggeva tutti insieme i lavoratori campestri, ognuno de' quali era poscia sotto la tutela particolare di un Dio e si aveva il *Deus Vitisator*, *Vervactor*, *Reparator*, *Abarator*, *Imporcitor*, *Insitor*, *Occator*, *Sarritor*, *Subruncator*, *Messor*, *Convector*, *Conditor*, *Promitor*, ecc. Servio, *Ad Georg.*, I, 21. Brisson, *De Formulis*, Francufurti, 1862, pag. 55. Sulla Dea-Dia vedi Marini, *Arvali*, e Klausen, *De carmine fratrum Arvalium*, pag. 56.

proverbio: *I Sabini sognano quello che vogliono.* In Etruria poi si ebbero Dei d'ogni sorta e con le dottrine divinatorie si fece una scienza profonda, rivelandosi ciò che i numi con modi prodigiosi avessero parlato ai mortali (1).

Ed è fama che un giorno, mentre un contadino, o, secondo altri, l'eroe etrusco che fondò Tarquinia, arava i campi, vide uscir fuori dai solchi ad un tratto Tagete, un meraviglioso fanciullo, che aveva la sapienza d'un vecchio. A tale vista, essendo preso da stupore, Tarconte leva alte grida e tutti accorrono a vedere. Il fanciullo, posto in luogo sacro ed interrogato, risponde cantando i precetti della morale, dà ammaestramenti agli agricoltori sulla natura dei terreni e sul come si abbia a lavorare, sulle diverse stagioni e sulle meteore, sulle piantagioni e sui modi che s'hanno a tenere per allontanare da essi gl'influssi maligni (2). Questo dialogo è in due lingue diverse, l'interrogatore parla nella lingua allora volgare in Italia, e Tagete risponde una lingua antica difficile ad essere intesa. Le sue dottrine scritte dalla ninfa Bacchete o Bigoe, una specie di sibilla etrusca, formano le carte etrusche, i carmi tirreni, che ricorda Lucrezio, i libri detti tagetici, rituali, aruspicini, fulgurali, fatali, acherontici, e reconditi; ai quali, perchè contengono precetti di agricoltura e di morale, si fecero lunghi commenti. Egli è fuori dubbio che i Romani, come in generale tutti gli altri popoli d'Italia antica, seguendo questi precetti, imparassero le prime pratiche di viticoltura e di vinificazione. Però dobbiamo notare che, se Baal Tars, nume fenicio, nelle monete di Tarso in Cilicia, dove erano celebri vitigni, porta grappoli d'uva, gli Dei italiani non sono fregiati d'uve. Da ciò dobbiamo inferire che l'uso del vino in Italia fu volgarizzato tardi. Di fatti nei riti de' prischi latini entra pochissimo il vino, e si libava piuttosto col latte. Solo Numa, o quegli che tenne l'imperio dopo di lui, istituì riti con vino, ma con grande parsimonia.

La legge Postumia, attribuita a Numa, dice: *Non ispargere il rogo di*

---

(1) Cic., *De Harusp.*, resp. 10.

(2) Serv., *Ad Aen.*, I, 2; II, 181. Colum., X, 345. Arnob., *Adv. gent.*, II, 69.

vino; il che fa credere che soverchio valore avesse quella bevanda. Si crede ancora, poichè in tale legge è vietato libare con vino di vite non potata, che si fosse voluto spingere i coloni ad occuparsi di viticoltura (1). Che poi ai tempi dei re, Roma usasse vino, si ricava anche dalla tradizione raccolta da Plinio, cioè che certo Eliço dell'Elvezia, avendo dimorato a Roma per apprendervi l'arte fabbrile, rimpatriando, riportò con sè fichi secchi ed uva e saggi d'olio e di vino, che allettarono i Galli (2).

In età molto remota, vediamo prevalere l'usanza di fare dei miscugli di sostanze strane (3). Icamede, preparando una bevanda per Nestore, colma la sua tazza di vino Prammiano, sul quale gratta del formaggio di latte di capra, e cosparge il tutto di farina (4): l'aggiunta di questa farina si fece in epoca più tardi (5). La bevanda somministrata da Circe consisteva in vino, formaggio e miele; e, secondo Teofrasto (6), il vino, che si beveva nel pritaneo dei Tasii, era reso squisito col mettere nell'anfora, che lo conteneva, una focaccia di farina di frumento, impastata col miele (7).

Da quanto abbiamo esposto si deduce che male si appongono gli etimologisti, quando vogliono che i Latini andrebbero debitori ai greci Eolii o Dorii della cognizione del vino, come lo furono pel burro, pel pane e per l'olio. Essi fanno eco agli scrittori greci, i quali, attribuendosi tutte le cose che davano gloria, si fecero esclusivamente un merito della popolazione, civiltà ed arti delle nostre contrade, ed hanno manomessa coll'incessante fervore della loro fantasia l'istoria italica.

Ateneo riferisce (lib. I, 61) che secondo Teopompo Chio, la vite fu

(1) " Numae regis Postumiae lex erat: vino cogum ne spargito, qued sanxisse " illum propter inopiam rei nemo dubitet. Eadem lege ex imputata vite libari vina " dis nefas statuit ". Plin., *H. N.* XIV, 12, 18.

(2) " Helico ex Helvetiis civis fabrilem ob artem Romae commoratus, ficum siccam " et uvam, oleive ac vini praemissa remigans secum tulisse ". Plin., *H. N.* XII, 5.

(3) Smith, *Dizionario di antichità greche e romane*, vedi *Vinum*.

(4) H. XI, 638.

(5) Athen., X, pag. 432.

(6) Athen., I, pag. 32.

(7) Confr. il *Symph.*, I, lib. 4.

rinvenuta in Olimpia presso Alfeo, secondo Ellanico poi in Egitto. E nel lib. II, 1, soggiunge che Nicandro Colofonio e Melanippide dicono il vino (οἶνος) aver avuto il nome da Eneo e che Ecateo Milesio riferendo la vite essere stata rinvenuta in Etolia, scrisse: Essendo Oristeo, figlio di Deucalione, venuto in Etolia per farsi un regno, il cane gli rinvenne un ceppo. Avendo egli comandato che fosse scavato, si trovò essere una vite carica d'uva. Platone nel Cratilo fa venire οἶνος da οἴονουν (parola composta da οἴομαι e νούς), perchè empie la mente di una certa opinione di sè, ed Ateneo stesso credè ἀπὸ τῆς ὀνήσεον (dal giovare). Da tutto ciò il lettore non saprà che pensare, e si troverà più imbarazzato ricordando che, secondo la Bibbia, la vite fu piantata da Noè dopo il diluvio (Gen., cap. IX, II, 20), secondo i mitologi, da Bacco. sicchè per gli Elleni Bacco era l'uva, ed Ampelo la vite, e tanto fu dire l'uva è sostenuta dalla vite, quanto Bacco da Ampelo. Così Nonno nel canto X del suo poema ci narra che Bacco giovinetto dato in educazione a Cibele, andando a caccia di fiere nelle frigie boscaglie, s'imbattè in Ampelo, fanciullo di vago aspetto, del quale invaghì fortemente. Ma Ate, dea del male, lo fe'morire, facendolo rovesciare a terra da un toro punto da un assillo. Bacco addolorato, ottenne dalla Parca di cangiare Ampelo in una pianta produttrice di liquore soave, che è la vite. Sulle strane avventure e prodigiose metamorfosi di Bacco ed Ampelo si possono osservare molte e svariate rappresentazioni nei musei.

Ma senza che più c'intratteniamo nelle favole, in difetto di georgiche, possiamo consultare il gran libro della natura. Non si può negare che le prime spedizioni de' Greci nell'Italia abbiano dato un migliore sviluppo alla coltura della vite, ma poichè tra le piante native dell'Italia vi sussiste anche la vite, possiamo asserire, senza tema d'errare, che non siamo debitori ad essi della cognizione del vino e molto meno della vite.

I Latini avevano già cognizione del vino prima della separazione delle schiatte nel centro dell'Asia, e proprio in quella provincia che, posta tra l'India, la Persia e la China, posteriormente ebbe nome di Bactriana, e che ne' primi secoli della creazione era occupata da una

razza, che si è convenuta chiamare Ariana. E per verità qui fa d'uopo trascrivere per intero un passo del Pictet (1).

" L'usage de liqueurs spiritueuses extraites de substances végétales " très-diverses, fruits, grains, racines, etc., se retrouve chez beaucoup " de peuples, même sauvages, de l'ancien comme du nouveau monde. " C'est le plus ou moins de variété de ces boissons, et l'art apporté à " leur préparation, qui peuvent servir de mesure pour l'industrie " d'une race d'hommes. Sous ce rapport, les anciens Aryas se sont " distingués assurément, car ils possédaient plus d'une espèce de li- " queurs fermentées, et c'est chez leurs descendants, orientaux et oc- " cidentaux, qu'elles ont été portées au plus haut degré de variété et " d'excellence. Les Indiens, en particulier, ont su tirer des richesses " de leurs règne végétal une abondance de boissons spiritueuses dont " plus de soixante noms sanscrits attestent la diversité, et les Euro- " péens de leur côté, avec de ressources plus limitées, ont obtenu des " produits d'une perfection sans doute supérieure. Au temps de l'u- " nité toutefois, cet art était sûrement dans l'enfance ; mais il annon- " çait déjà ses progrès futurs, car plusieurs noms de liqueurs fermentées " ont prouvé encore que nos premiers pères en connaîssaient fort bien " les effets et indique en même temps qu'ils devaient avoir le vin gai. „

E si può essere benissimo, come crede il Pictet, del parere del Kuhn, il quale tentando una nuova via, diversa dagli altri etimologisti (2), nello spiegare l'origine del vocabolo *vinum*, compara ingegnosamente il sanscrito *vêna*, amato, gradevole, della radice *veû*, amare, desiderare, che ne'Veda (3) denota, come sostantivo, il liquore

---

(1) *Les origines indo-européennes, ou les Arijas primitifs*, vol. II, § 287.

(2) La pianta sacra a Bacco, secondo il Delâtre ed altri, fu nominata *vi-tis* dal verbo *vi-eo*, dal quale derivano pure i sostantivi *vi-num*, *vi-bur-nus*, e i verbi *vincio* e *vinco*. Si potrebbe credere che *vinum* venga da *vitis* e stia per *vitinum*. Ma ha fatto bene osservare il Kuhn che il passaggio da *vitis* a *vinum* non si può facilmente spiegare. Il Pictet dice che è ragionevole tale osservazione, e soggiunge : " Le problème " serait bien moins abordable encore pour le grec οἶνος si l'on tient compte de l'affi- " nité de ἰτέα, *saule*, avec *vitis* „. Vol. I, § 58, pag. 254.

(3) Serie di inni sacri di vari tempi in lingua sanscrita. In essi si trova che gli antichi patriarchi sacrificavano cervogia spiritosa, fatta d'asclepiada acida, pesta in mortaio e filtrata in pelle di vacca bucherellata.

spiritoso e sacro fermentato d'esclepiada (*soma*). Questa congettura riceve un novello appoggio dal parallelismo perfetto delle transizioni fonetiche che si presenta per i nomi della casa:

Sans. *vêca*, casa	Gr. *οἶκος*	Lat. vicus	Got. veihs
„ *vena*, vino	„ *οἶνος*	„ vinum	„ veins

Il Rosa (*l. c.*) poi dice:

" L'arte e l'uso del vino in Europa venne da' Semiti (1) e la patria della viticoltura e della prima vinificazione è l'Armenia nel Caucaso meridionale. Le venerande tradizioni armene raccolte nella genesi dicono: *Noè cominciò ad essere lavoratore della terra e piantò la vigna* (9, 20). Indi racconta come s'inebriasse del frutto della vite. Nel libro Chou-King si trova, come nella Cina 1122 anni avanti Cristo, si facessero libazioni di vino per certi riti e si serbasse quella bevanda in urne od anfore (2). Ma del vino della vite fu sempre pochissimo nella Cina dove si preferì il liquore fermentato di riso e dove è tanta continenza che l'americano Puppely che visitò tutta la Cina pochi anni sono, non ci vide mai un ubbriaco. Ne' riti degli Arii rammentati da' Veda, dai libri di Manù, dal Zend-Avesta (3) non entra il vino dell'uva, ma si usa, oltre il latte, un *Soma* o liquido fermentato d'esclepiada. Nell'Egitto che 2267 anni avanti Cristo (Gumpach) fu invaso dagli Kyksos pastori del Caucaso, nell'Egitto si attribuisce ad Osiride l'invenzione del vino, del quale, secondo Erodoto (4), i sacerdoti sempre ne beve-

(1) Gli Irani o Semiti, ramo spiccatosi dagli Arii e svoltosi specialmente verso occidente sul Caucaso ed intorno quello, indi a mezzodì, ebbero culti simili.

(2) In questo libro antico cinese (pag. 3, c. 8), troviamo accennato un vino di riso e di frumento, che dunque era cervogia, ma in altro luogo (pag. 4, c. 10), si proibisce ai funzionari di bere vino d'uva.

(3) Lo Zend-Avesta o *Parola vivente* è una raccolta di canti religiosi composti nello zendo, lingua che Ascoli dimostrò nelle prime radici connessa strettamente al sanscrito.

(4) Non senza meraviglia invero si legge nelle storie d'Erodoto che gli Egiziani bevevano vino fatto d'orzo, perchè nel loro paese viti non erano (Lib. II, 117). Se si paragona il citato luogo con alcuni altri, troviamo una manifesta contraddizione. Nè pare ammissibile la conciliazione fattane da Dupuy (*Mém. de l'Acad. des Inscr.*, t. XXXI), ed adottata da Larcher, i quali dicono che Erodoto intende parlare solo delle campagne, che erano destinate alla coltivazione del frumento. Vedi cap. III di questo libro.

vano puro e già un picerna ne mesce a Faraone (1). Ed Abramo uno degli Kyksos passando per la Cananea, viene da Melchisedec, capo d'una comunità fenicia, presentato di pane e di vino. Dal libro di Giosuè (c. IX) raccogliesi che gli Ebrei portavano il vino in otri (2), dal Cantico de' Cantici e da Isaia (3) sappiamo che a difendere l'uva dalle volpi e la vite dagli animali erbivori, si cingevano di siepi e di mura le vigne (onde i *clos* francesi, i *cios* lombardi) e che v'erano viti striscianti per terra ..... Il vino nell'Egitto chiamossi *erp*, *elp*, nome solingo (4). Ivi i sacerdoti per antico rito lo bevevano puro. Karm in semitico valse vigna, onde il nome al monte Carmelo nella Palestrina, Ibnkaldum di Siviglia nel secolo XII rammentò pratiche diligentissime de' Nabatei o Caldei dell'antica Babilonia pella viticoltura. Quei Caldei chiamavano *anavim* l'uva (V. Marzolo), voce molto prossima alla nostra, vino; il quale dagli Ebrei dicevasi *yuain*, dagli Etiopi *wain*, dai Greci *οἶνος*. Il semitico, il greco, il latino *vinum* sono della stessa radice, che in sanscrito, colla forma *wenas* significa dolce, e da quella radice vennero anche i nomi del vino di tutti i popoli dell' Europa, ted. *wein*, polacco *wino*. Gli antichi Greci usarono anche la parola *μέδυ* ad indicare bevanda e vino, e da quella vennero il latino *te-metum* per vino, o *temulentia* per ebbrezza. Il *medu* greco corrisponde

---

(1) Sono notabili tra molti altri luoghi quello del cap. XL della Genesi: Il capo de' coppieri di Faraone racconta a Giuseppe d'aver veduto in sogno una vite, e di spremere dalle mature uve il vino nel calice del re.

(2) Quantunque gli Ebrei abbondassero di buone vigne, con l'orzo facevano birra.

(3) Da Isaia appare che la cervogia si usasse a mezzodì, ed il vino la sera ai banchetti, allietati co' canti e co' suoni di cetera, saltero, tamburo e flauti. Dallo stesso abbiamo che, a guardar le vigne, erigevansi in esse capannuccie o tettoie *(umbraculum)*, dove stavano fanciulle appostate. Le vigne si sgomberavano dalle pietre, si potavano, si zappavano, ed in alcune di loro si ergevano torri, forse a spanderne spauracchi per gli uccelli, come da' roccoli bergamaschi. Vedi *Enciclopedia agraria italiana*, vol. I, pag. 22.

(4) Noi troviamo però che *erp* (Vedi il Rosellini ne' *Monumenti civili dell'Egitto*, tom. I, parte 2ª), è frequentissima voce ne' libri copti ad esprimere il vino, e da questa tolsero i Greci il loro *ἕρπις*, onde dissero *ἕρπιντέ ῥέζειν*, fare il vino (Lycophr., in *Alexandra*, v. 579; La Croze, *Les aegypt.*, e Rossi, *Etym. aegypt.*), dove aggiunse l'annotatore Tzezes (in *Lycoph. Alex.)*, *Αἰγίπτιοι ἕρπιν χαλόυσι τὸν οἶνον*, gli Egiziani chiamano il vino *erpin*.

al *mâthu* sanscrito, il *mead* inglese, il *medo* svedese per idromele, il *meddus* slavo, il *medu* lituano per miele. „

Prima di por termine a questi cenni preliminari sulla viticoltura e sulla vinificazione presso i Romani, fa d'uopo conoscere che vano sarebbe il volere ricercare o la didascalica o la pratica di quelle arti presso i Latini, i Sabini, gli Etruschi e gli altri antichi popoli d'Italia, i cui metodi passarono ai Romani, i quali, al dir del Micali, presero ad imitare fin la loro forma dell'aratro. Si potrebbe però dire: E perchè non trattare la viticoltura e l'enologia greca, quando massimi maestri furono i Greci, i quali non solo raccolsero il fiore delle teorie e delle pratiche di tutti i popoli più civili, ma ad esse aggiunsero osservazioni ed esperimenti? Per verità è innegabile che, come osserva Varrone, sono oltre cinquanta quelli tra i Greci, i quali hanno scritto sull'agricoltura, ma pur troppo poco o nulla ci rimane delle loro opere. Le indicazioni sparse nei poemi d'Omero e d'Esiodo (1) sulle viti e sul vino sono poche. Le notizie più sicure e particolareggiate che si hanno al fiorire della prosa sono anche insufficienti per un trattato. Ateneo intorno all'anno 200 nel dottissimo lavoro *Deipnosofisti*, o savii a cene, fa un cenno de' vini d'allora; e Teofrasto (2), il più acuto agronomo dell'antichità, ci dà anche de' buoni precetti sparsi quà e là negli aurei suoi libri. L'opera, che un po' più diffusamente tratta della viticoltura e vinificazione de' Greci, è quella compilata nel secolo decimo (3) colla cooperazione di parecchi, sotto la direzione di Costan-

(1) Le notizie più rilevanti serbate intorno le pratiche agrarie primitive de' Greci nel poema di Esiodo sono gli attrezzi rurali.

(2) Delle opere di lui, quelle che direttamente si riferiscono all'agricoltura sono due, coi titoli: *Istoria delle piante* e *Delle origini delle piante*. Di queste opere preziose non è serbata che una parte.

(3) Costantino Porfirogenita, quarto imperatore di Costantinopoli, fece eseguire compilazioni di molti scritti greci e latini di cose agrarie, ora perdute in gran parte. Questa compilazione, dice il Rosa (*Storia dell'agricoltura*, cap. VII), somigliante alla cinese di Confucio, alla nabatea di Kutsami, alla posteriore araba di Ibn-al-Awam, alla *Maison rustique* francese, restò come la bibbia agraria de' Greci nel medio-evo. Della *Geoponica* esistono varie traduzioni, in italiano, latino, francese e tedesco. Nel 1137 Burgundione da Pisa, stando a Costantinopoli, tradusse in latino la parte di quest'opera che tratta della viticoltura. Burgundione morì decrepito nel 1193, e Crescenzio nel 1309 aveva veduto quella traduzione.

tino Basso, e si disse *Geoponica*, che vale agricoltura. Era divisa in venti libri, di cui rimangono interi dodici. Vi sono citati Anatolio, Apuleio, Africano (che pare Magone), Beritio, Democrito, Didimo, Diofante, Dionigi, Damageonte, Cassiano, Frontone, Fiorentino, Leonzio, Paxamo, Panfilo, Quintilio, Sotione, Tarentino, Varrone (1). Ma non si può porre in dubbio che gli scrittori latini ci abbiano lasciato più copiosa messe sull'agricoltura antica, e fa d'uopo riflettere che Roma, riconoscendo sempre la prevalenza letteraria ,ed artistica di Atene e d'Alessandria, mandasse colà figli di ricchi ad erudirsi; come i cristiani andavano a studiare intorno il mille nelle scuole arabe di Spagna, e gli Italiani oggigiorno alle attuali scuole speciali di Parigi e di Germania. Sicchè dobbiamo convenire che l'influenza greca si manifestasse non solo nelle arti, nella lingua e nella letteratura romana, ma anche nell'agricoltura, checchè ne voglia Catone, il più antico scrittore di cose agrarie, il quale non conosceva le opere de' greci geoponici anteriori a lui " ed affettava, dice il Rosa (2), trascuranza degli scritti e delle idee de' Greci per esagerazione di puritanismo, di severità sabina e romana. "

Di lui ci occorrerà spesso parlare, come anche di Varrone, di Columella di Cadice nella Spagna, che, affatto romanizzato e nipote del grande e ricco agronomo Marco, aveva osservato molti luoghi de'più feraci di viti: di Plinio secondo, detto il vecchio da Como, morto 79 anni dopo Cristo. Da questi due ultimi ci pervengono le maggiori e migliori notizie di viticoltura ed enologia romana. Varrone meno pratico di Catone, si mostra più dotto; è il poligrafo per eccellenza, e fece un vero trattato metodico con bello ordine e stile, laddove Catone non aveva scritto che una disadorna e ruvida serie di precetti staccati. Visse assai più che gli altri tra i lavori campestri, dandosi così alle occupazioni tanto predilette de' suoi padri, le più propizie alla libertà ed alla salute, i due più importanti beni della vita. E per verità i tempi erano mutati; l'agricoltura decadeva come la libertà e la ci-

(1) Fa meraviglia come non citi Teofrasto, Columella, Catone, Palladio.
(2) *Storia dell'agricoltura*, cap. VI.

viltà presso i Romani (1). E ciò sentiva il savio Varrone e muoveva lamento. " I padri di famiglia, dice (2), lasciata la falce e l'aratro, si dilettano ora a esercitare le mani col plaudire ne' teatri e ne' circhi, piuttostochè a coltivare i campi e le vigne. Perciò a nutrirci abbiamo bisogno di pagare chi ci porti il grano dall'Africa e dalla Sardegna, e le nostre vendemmie facciamo nelle isole di Coo e di Chio. In questa terra, ove i pastori, fondatori di Roma, insegnarono l'agricoltura ai loro figliuoli, questi invece per avarizia, e in contravvenzione della legge convertono in prati i campi che sementa, ignorando la differenza che è tra il pascolo e l'agricoltura ". È noto come questa fu la pietra angolare di tutti gli Stati italiani; e tra i patrizi romani sentesi rammentato l' antico favore ne' nomi da' Bubulci, Ovilii, Equilii, Vitellii, Fabii, Lentuli, Pisoni, Verri, Giunii.

Ne' primi tempi di Roma, epoca di rustica e guerriera semplicità, essendo l'agricoltura collocata nell'ordine delle occupazioni liberali, l'aratro era continuamente guidato dalle mani del proprietario ed i cittadini maggiori, che ne facevano un lodevole esercizio, come quello di un dovere, vi recavano i lumi della loro saggia esperienza. Romolo, mentre proibiva al suo popolo ogni arte manuale, permetteva l'agricoltura, dalla quale si formarono e si accrebbero, come per paterno retaggio, la virile educazione, l'invitto valore e le belle abitudini, che impressero a'Romani l'alto carattere di figli generosi della repubblica e buoni soldati. Anche Columella e Plinio ne' loro scritti cercarono di risollevare l'agricoltura, ed il primo contro quelli che attribuivano a diminuzione de' prodotti alla infecondità de' campi ed alla inclemenza delle stagioni gridava: Il danno non viene dalla intemperanza del cielo; ma dalla colpa di noi che affidiamo l'agricoltura ai peggiori dei servi, come a carnefici, laddove i maggiori nostri guidavano essi stessi l'*aratro* (3). Ma quegli, che, anteriore a questi due scrittori, e con più

(1) Marco Terenzio Varrone visse tra gli anni 116 e 27 av. Cristo; è posteriore quindi di un secolo a Catone.

(2) *De re rustica*, II, *praef.*

(3) Contro questo lavoro forzato inveirono pure Plinio (*H. N.* XVIII, 6), e Seneca (*De beneficiis*, VII, 10).

vivi colori sotto l'impero de' Cesari intendeva di ridestare negli animi l'amore de' lavori campestri fu Virgilio. La *Georgica*, splendida di divina poesia, la quale, come il Monti graziosamente disse: “ conduce le Muse e le Grazie ad abitare i rustici casolari, a inghirlandarsi di fiori campestri, a fare salti scomposti sull'aia co' villanelli, a cantare rozze canzoni in onore di Bacco e di Cerere (1) „ mostra come può esservi felicità per tutti su questa terra, ricca nutrice di forti popoli antichi e de' primi Quiriti, ma abbandonata dagli Dei rusticali, perchè “ la guerra aveva mandato in esilio i vecchi coloni, e le curve falci si erano mutate in ispade „. Da Varrone prese il disegno generale dell'opera, la quale dedicava a Mecenate, cui le belle case in mezzo ai lieti giardini dell'Esquilie, fatti novellamente con magnifica pompa (2), fruttarono ancora la dedica del *Trattato della coltura degli orti*, scritta da Sabino Tirone (3). Colà erano invitati i più famosi ingegni, i quali, tra i racconti delle liete feste, fra i canti e i bicchieri (4), prendevano l'inspirazione a novelli lavori, e mentre dalla Grecia giungevano scienziati di gran fama e dottrina, Cornelio Celso, ne' suoi molti volumi sulle *arti*, trattava d' agricoltura biasimando le voluttà ed il lusso venuti da quel paese (5).

L'ultimo scrittore classico latino di cose agrarie è Palladio Rutilio Emiliano, vissuto nel quarto secolo, dal quale pure si hanno buoni precetti. Cassiodoro, segretario di Teodorico nel secolo v, rammenta come scrittore elegante e diligente della coltivazione degli orti Gargilio Marziale, citato da Palladio. Il Mai nel 1828 pubblicò frammenti del trattato, dove è citato Giusto Curzio, Quintillio, Giulio Attico e Aulo Cornelio Celso, come peritissimo delle pratiche italiche, *italicae disciplinae peritissimus* (6):

---

(1) *Opere*, vol. V, pag. 268, ed. Le Monnier.
(2) Horat., *Sat.*, I, 8, in principio; *Od.*, III, 29, 10.
(3) Plin., *H. N.* XIX, 57.
(4) Horat., *Epod.*, IX, 3.
(5) Il Bianconi, *Lettere sopra A. Cornelio Celso*, fa vivere questo scrittore ai tempi di Virgilio e di Orazio, nei primi anni dell'impero d'Augusto. Altri lo pongono ai tempi di Tiberio e di Caligola.
(6) Mai, *Classici auctores e vaticanis codicibus editi.* Romae, 1828-31.

Ma già dal tempo delle grandi conquiste si era introdotta la ricchezza depravatrice de' buoni costumi, nè le leggi e gli scritti de' savii partorivano effetto buono, perchè quelle erano sovvertite da coloro stessi, cui apparteneva di farle osservare, questi poi non potevano mitigare la grande piaga sociale dell'avidità insaziabile de' ricchi, i quali cupidi di allargare i propri latifondi, cacciavano anche prepotentemente chi vi si trovava a confine col loro campicello, e si facevano tenute sì larghe, da non poterne fare il giro a cavallo (1). Giova pertanto riportare il seguente passo del Vannucci (2) per farsi un'idea del deplorevole stato in cui era ridotta l'agricoltura. " I latifondi prodotti dalla riunione di tante terre in mano di pochi rovinarono l'Italia e distrussero la libera popolazione facendola morire di miseria. I ricchi poi aumentavano il male mutando, contro la prescrizione delle leggi Licinie, i fertili campi in pasture, ed empiendo le ricche terre di giardini e di ville; e sui campi, che rimanevano ancora a coltura, ponendo schiavi invece di uomini liberi. "

" I campi furono mutati in pascoli, perchè i prati richiedevano poco lavoro e tenuissima spesa. Dal che si era lasciato tentare anche Catone, che trascurò l'agricoltura in vecchiezza, e, ai campi coltivati, preferì i prati e i boschi, perchè davano più sicuro guadagno e neppur Giove poteva diminuirne la rendita (3). E quindi derivò che le produzioni della già fecondissima Italia presto non bastarono più a nutrirla, e vi bisognavano sovvenzioni di fuori, e la vita del popolo romano stette *a discrezione del mare e delle tempeste.* E ciò sentivano i saggi e ne muovevano lamento . . . . Ma l'avidità non curava le ragioni de' saggi, e univasi alle voluttà più sfrenate per finire di rovinare l'agricoltura, e ridurre l'Italia agli estremi. "

" Cominciarono a sfoggiare con nuova magnificenza di case e di ville, ornate, a grande spesa, di cedro, d'avorio e di pavimenti punici. I grandi volsero a loro profitto la ricca industria degli animali nudriti ed ingrassati per servire alle voluttà ed al lusso di Roma, e nelle spaziose

(1) Duruy, *Hist. des Rom.* Paris, 1843, II, 47.
(2) *Storia dell'Italia antica*, vol. III, lib. V, cap. 1.
(3) Plutarco, *Catone.*

ville allettavano in gran numero paoni, piccioni, tordi, ortolani, quaglie, tortore, galline, ecc. . . . . Tanto dispendio e profusione servivano solo al lusso di pochi. Questi latifondi, simili a provincie destinate alle voluttà di una sola famiglia, mentre per lo addietro avevano bastato al nutrimento di un popolo; questi grandi parchi, e laghi, e giardini e vivai, che dopo aver distrutte le piccole proprietà e cacciata la media classe e i liberi coltivatori che rendevano il suolo fecondo e ricca l'Italia, all'ultimo recarono danno grande anche a Roma che andavasi empiendo d'una turba affamata di gente fuggitiva per miseria da' campi, e crescente ogni giorno più nella città, accanto ai milionari, a pubblica minaccia e pericolo „.

Al tempo di Palladio, Ausonio cantava che il vino di Burdigalia (Bordeaux) empiva il mondo della sua fama. Omai a Bisanzio ed alle mense de' ricchi d'Occidente in generale non erano più bevuti i vini d'Italia, ma quelli alcoolici fenici di Gaza, di Ascalona, di Sarepta (1). Solo nell'Oriente greco si continuavano ancora le tradizioni della viticoltura e della vinificazione antica, tradizioni mantenute per l'attività del commercio iniziato da' Veneziani, da' Pisani, da' Genovesi, da' Marsigliesi, i quali recavano vini sino all'estremo settentrione di Europa. È degno di nota però ciò che scrisse Cassiodoro: il vino veronese, porporino di colore, dolce, denso, soave superava molto i vini greci, anche se conditi con aromi e sostanze marine (2). Ma a quei tempi la decadenza dell'agricoltura era già inoltrata sia per i disordini fiscali, come pel dispotismo militare e per l'anarchia. Basta ricordare che da un secolo molti agricoltori, per sottrarsi alle violenze erariali, ed alle gravi imposte, fingendo sterilità delle loro terre, tagliavano a bella posta le vigne. In guisa che Teodosio imperatore nell'anno 413, affinchè non si rinnovassero quei barbari artifizi, proprii de' Vandali, dovette provvedervi con un severo editto (3). Nè

---

(1) Vina mihi non sunt Gazetica, Chia, Falerna,
Quaeque Sareptano palmite missa bibes.
(Sidon. Apollinaris, car. 17, 15).

(2) Cassiod., *Variarum*, lib. 12, pag. 4.

(3) " Quisquis vitem succiderit, aut feracium ramorum foetus vetaverit, quo declinet " fidem censuum et mentiatur caddidae paupertatis ingenium... Cod., Theod., II, 57.

è a dire che le occupazioni de'barbari nelle terre conquistate fecero arrestare la decadenza della viticoltura: essi pensavano solo ad inebriarsi, come dice il Rosa, di vini romano-greci bevuti nei teschi (*crepa*, *crapa*, *carafa*) di re e principi uccisi, vuotavano bensì le *celle vinarie* (cantine), ma non incoraggiavano la coltivazione delle vigne, il piantamento di nuove. " La vigna è coltura artificiale, dice l'autore suddetto, trascurata qualche anno, decade e muore, quindi dall'anno 400 all'800, sinchè non ripigliò lo sviluppo dell'agricoltura per opera di colonie agricole di Benedettini, e di cittadini costretti a provvedere da sè alla salvezza, e di Saraceni nell'Asia, nell'Africa, nella Spagna, nella Sicilia, la viticoltura e la vinificazione decaddero continuamente, e di alcune vigne romane sul Reno e sul Danubio ed anche nell'Inghilterra meridionale scomparvero perfino le traccie " (1). Mantenne le buone tradizioni agricole greche e romane e fece rivivere alquanto l'agricoltura Costantino Porfirogenito, che ebbe regno molto agitato a Costantinopoli dal 911 al 959, autore egli stesso di un trattato sulle cerimonie della corte bizantina, con la compilazione, come abbiamo cennato, del riassunto de' precetti contenuti negli antichi autori che avevano trattato di cose rustiche; opera che fu intitolata *Geoponica*.

Anche nel secolo XIV, avendo preso l'agricoltura un novello sviluppo, si ripresero gli studi de'*Rustici Latini*, e Pietro de' Crescenzi, uscito dall'Università di Bologna, che allora fioriva fra le città più libere e vive e colte d'Italia, e gareggiava con Parigi per lo splendore, scrisse il trattato d'agricoltura col titolo *Opus ruralium commodorum*, che dedicò l'anno 1307 all'angioino Carlo II, re di Sicilia. Questo autore attinge e riproduce le notizie e gli ammaestramenti degli antichi scrittori senza aggiungervi nulla di nuovo o di meglio; anzi cita il più delle volte Palladio, il quale, per essere uno de'più moderni agronomi latini, alla sua volta, aveva copiato e riassunto gli autori precedenti. Fa d'uopo anche notare che Columella fu dimenticato nel medio-evo, ed è citato da Isidoro di Siviglia, ma non lo è più da Vincenzo di Beauvais e dal De Crescenzi.

---

(1) Vedi l'*Enciclopedia agraria italiana*. Disp. 50ª, pag. 339.

Il non aver voluto seguire le tradizioni greche e romane fece sì che per la fabbricazione del vino si dessero ricette assai curiose, che non si può credere quasi che si sieno sperimentate. Così il Davanzati (1600) nella *Toscana coltivazione delle viti e degli arbori*, ove dà soltanto precetti e qualche ricetta di dubbia riuscita, dice di doversi apparecchiare una bevanda, che egli chiama vino, in questo modo: *Raspato si fa così. Empi d'uve spicciolate una botte; mettivi buona parte de'raspi triti bene e sur un asse col coltello, perchè l'umore frizzante ne esca, poi mettivi su acqua calda quanta ve n'entra in sin ch'ella rida: l'altro dì comincia a bere e riempi d'acqua di pozzo: e così a bere e riempire tanto dura quanto il buon sapore dura.* È da credere che con vino di tal fatta non c'era punto pericolo d'ubbriacarsi.

Oggi, è vero, la viticoltura e l'enologia hanno fatto rapidi progressi, però si può dire che non si è trovato per anco la soluzione completa di alcuni tra i più importanti problemi. Tutte le autorità sì della scienza che della pratica hanno constatato la bontà e l'efficacia di alcuni metodi, i quali non si sanno ancora rendere d'uso generale in una forma pratica e convenevole. Non v'ha regione d'Italia che non vanti de' vini squisiti davvero, sia dolci, sia austeri, sia poco o molto alcoolici, sia spumanti, sia bianchi, sia rossi più o meno carichi di tannino, più o meno profumati. Sembrerebbe adunque che a noi nulla manchi. Eppure bisogna dire che in Italia non si sappiano fare buoni vini, se si dà uno sguardo alla meschina cifra della nostra esportazione. Egli è indubitabile che non si è saputo fare della vinificazione un' industria, che faccia pregiati e ricercati i nostri vini all'estero. Noi guardiamo soltanto all'esito delle esposizioni; ma possiamo noi credere in fe' nostra che i premiati e gli espositori sieno tutti grandi produttori di quelle qualità di vini, di cui presentano una bottiglia come saggio? Molti e la maggior parte ne fanno realmente una ben piccola quantità, e se volessero tentare di farne in gran copia, guai a loro. Sarebbe, come si dice, più la spesa che l'impresa, e sarebbero ben pochi i compratori. Eppure se c'è industria che maggiormente possa essere fonte rispettabile di ricchezza e di benessere per noi italiani, è certamente la vinicola, la quale non solo potrebbe contribuire all'agia-

tezza, ma anche alla salute pubblica, alla moralità, al miglioramento del carattere e dell'umore. Facciamone domanda agli igienisti e tutti in coro risponderanno che dobbiamo a buon dritto tener conto del vino e stimarlo col Mantegazza " uno degli alimenti nervosi più utili e benefici, e che ci possiamo procurare a miglior mercato di tanti altri e più di molti altri popoli ". Forse non ultima delle cagioni, che contribuirono a fare degli antichi popoli d'Italia una gente forte, d'un fisico robusto e d'un carattere intrepido, fu l'uso del vino.

Ricordiamo che Sofocle nel v secolo av. Cr. potè appellare l'Italia, la terra di predilezione del Dio Bacco, in modo che la nostra penisola fu nell'antichità, secondo il Friedlaender (1), il *primo paese vinicolo del mondo.*

---

(1) *Moeur romain*, III, pag. 53 e 66.

CAPITOLO II.

STRUMENTI ED ATTREZZI PER VITICOLTURA.

Dicendum, et quæ sint duris ægrestibus arma.
VIRG., *Georg.* II, 160.

Non v'ha chi non veda quanto utili e necessarii siano alla coltivazione della vite gli attrezzi e gli strumenti rurali, i quali formano, diciam così con una frase di Columella, la dote di essa (1). La vite si può a buon dritto considerare quale vergine che sia da collocarsi e che convenga dotare. Nè certamente bisogna tener la borsa stretta, se non vuolsi che vadano a male molte opere o che ancora si vuoti il proprio scrigno. Gli antichi ponevano una speciale cura agli attrezzi di viticoltura, e Catone nel capitolo undecimo fa l'enumerazione di tutto ciò che occorre per una vigna di cento jugeri (trenta ettari). Noi abbiamo voluto qui trascriverlo per intero, sia perchè ci occorrerà spesso di ricordarlo, sia perchè è la chiave che dà la conoscenza degli strumenti, degli attrezzi per la viticoltura romana, e delle macchine e materiali per la vinificazione, quantunque, come vedremo, l'enumerazione non sia completa.

---

(1) " Tum etiam dotem, id est instrumentum, raro vineis praeparant; cum ea si " omissa sit, plurimas operas, nec minus arcam patris familias semper exhauriat ". Colum., III, 3. Gli strumenti rustici si custodivano nell'***horreum***, il quale dovea trovarsi prossimo all'abitazione del procuratore e del villico: " Sitque utrique proximum " horreum, quo conferatur omne rusticum instrumentum; et intra id ipsum clausus " locus, quo ferramenta condantur ". Colum., I, 6.

Una vigna di cento jugeri deve avere un castaldo, una castalda, dieci lavoratori, un bifolco, un asinaio, un vignaiuolo, un sottobifolco: sedici persone in tutto. Due buoi, due asini da carro, uno da mola, tre finimenti da torchio, dolii, nei quali possa stare il prodotto di cinque vendemmie di ottocento culei ciascuno: venti dolii, ne' quali riporre le vinaccie, venti da frumento, i coperchi per ognuna; urne impegolate sei, quattro anfore impegolate anch'esse, due imbuti, tre colatoj di vinchi, tre colatoj per levare i fiori, dieci or-

Vinea C. *jugerum vilicum* (1) *vilicam*, *operarios* X. *bubulcum* I. *asinarium* I. *salictarium* I. (2) *subulcum* I. *Summa homines* XVI. *boves* II. *asinos plostrarios* II. (3) *asinum molarium* I. (4) *vasa torcula instructa* III. *dolia ubi quinque vindemiae esse possint*, *culleum* DCCC. *dolia ubi vinaceos condat*, (5) XX. *frumentaria* XX, *opercula doliorum et tectoria priva*. *Urnas sparteas* VI. *amphoras sparteas* IIII. (6) *infundibula* II. (7) *cola vitilia* III. *cola* (8), *qui florem demant*, *tria*, *urceos mustarios decem*, *plostra duo* (9) *ara-*

(1) Fattore al quale spettava non meno la direzione di tutti i lavori agricoli, che la custodia di tutto il capitale fisso e mobile che vi stava sopra. Varr., *De R. R.*, v. 2, 14. Cat., *R. R.*, 5 e 142.

(2) Propriamente custode del saliceto, i cui virgulti servivano per legar le viti. Catone vuole che si raccomandi la vite ai pali con vimini, pei quali voleva il saliceto accanto alla vigna.

(3) Da *plaustrum*, un carro a due ruote, abitualmente tirato da buoi, che consisteva in un robusto tavolato di assi collocati sopra un paio di ruote che non erano collegate con razzi *(radii)*, ma formato d'un tamburo *(tympanum)* di legno infisso stabilmente nell'asse, di guisa che ruote ed asse giravano, donde avveniva che il carro fosse stridente e rumoroso (*stridens*, Virg., *Georg.*, III, 536).

(4) Da *mola*, mulino. La *mola asinaria* o *machinaria* era un mulino mosso da animali per lo più bendati. Ovid., *Fast.*, 318. Ap., *Met.*, IX, pag. 184.

(5) Del torchio parleremo a cap. IV, de' dogli e del culeo nel V. In questo passo abbiamo messo semplicemente le note a quegli oggetti che nella viticoltura e nella enologia romana non avevano la maggiore importanza.

(6) Ignoriamo che sieno le urne di sparto e le anfore di sparto. Forse le urne e le anfore erano fatte di sparto impeciato. Lo sparto è erba, o piuttosto giunco, che nasce in Ispagna, di cui fansi le corde, e che si può chiamare ginestra di Spagna, e gli Spagnuoli dicono sparto.

(7) Imbuto per travasare comodamente i liquidi da un vaso ad un altro. Cat., *R. R.*, 13. Colum., III, 18. Pallad., *Jun.*, 7, 2.

(8) Sul *colum* vedi cap. IV.

(9) Lo stesso che *plaustrum*.

ciuoli da mosto, due plaustri, due aratri, un giogo molare, un giogo asinario, un giogo vinario, un grande piatto di rame, una stanga, una caldaia, che contenga un culeo (lit. 525,27), un coperchio di rame, tre uncini di ferro, una caldaià da cucina contenente un culeo, due orciuoli da acqua, un annaffiatoio, una secchia da acqua, una padella, un cucchiaio per ischiumare, un candeliere, una mastelletta, quattro letti, uno scanno, due tavole, una credenza; una cassa per abiti, un armadio, sei scanni lunghi, una

tra duo, *iugum plostrarium* I. *iugum vinarium* I. *iugum asinarium* I. (1) *orbem aheneum* I. *Molile* I. (2) *aheneum, quod capit culleum unum* (3) *aperculum aheni unum, uncos ferreos* III. *ahenum coculum* (4), *quod capiat culleum, urceos aquarios* II. *Amphoram nassiternam* I. (5). *pelvim* I. (6) *matellionem* I. *trullium* I. (7) *situlum aquarium* I. *scutriscum*, (8) *trullam* (9) *candelabrum, matellam*, *lectos* IIII. *scamnum* I. *mensas* II. *abacum* I. (10) *arcam vestiariam* I. *armarium promptuarium* I. *scamna longa* VI. *ro-*

---

(1) Sul giogo e sull'aratro vedrai in seguito.

(2) Stanga fissa nei fianchi della *mola asinaria* o *manuaria*.

(3) Caldaia che serviva probabilmente a cuocere il mosto. In una trovata in Pompei l'anello all'estremità del manico serviva a pigliare l'uncino al quale era sospesa. Degli uncini Catone parla in appresso.

(4) Probabilmente un vocabolo generico usato a designare qualunque specie di casseruola per cuocervi carni. Fest., *s. v.* Isidor., *Orig.*, XX, 8.

(5) Un vaso che sembra essere molto simile nell'uso e nel genere al nostro annaffiatoio, adoperato per annaffiare il terreno ne' giardini e nelle vigne. Fest., *v. v.* Plaut., *Stich.*, II, 3, 28.

(6) Bacile o conca: vaso di forma circolare ed aperta (quindi *patula*, Juv., III, 277) destinato a contenere acqua da lavare.

(7) Secchio o vaso, usato dagli antichi e destinato a ricevere le acque sudicie là dove molte persone si lavavano al tempo stesso le mani. Questo utensile è ricordato bene spesso da Catone, e sempre in compagnia di altri vasi, de' quali facevasi uso per lavarsi. Varr., *L. L.*, v. 118.

(8) Probabilmente diminutivo di *scutra*, sorte di vassoio o piatto, di cui non è accertato precisamente nulla oltre all'aver ricevuto il nome dallo scudo romano *(scutum)*. Plaut., *Pers.*, I, 3, 8. Cat., *R. R.*, 157.

(9) Diminutivo di *trua*, piccolo cucchiaio bucato adoperato per ischiumare la superficie de' liquidi. Varr., *L. L.*, v. 118.

(10) Una credenza a fine di porvi sopra i bicchieri e gli utensili da tavola nel *triclinium*, o sala da pranzo. Cic., *Verr.*, IV, 16. Juv., III, 204.

denti, quattro conche stercorarie, un carro da letame, quaranta falcette per le vigne, e dieci ronconi. Due stufe, due tanaglie, un raschiatore, venti corbelli Amerini, sette panieri da seminare, quaranta conche, quaranta conche di legno, due otri, quattro materassi, quattro coltri, sei guanciali, sei copertoj, tre tovaglie, sei giubbe pei garzoni.

IIII. *sirpeam* (1) *stercorariam* I. *falculas vineaticas* XL *falculas ruscarias* X. *Foculos* II. (2) *forpices* II. *rutabulum*, *corbulas Amerinas* XX. (3) *quala sataria* VII. *alveos* XL. *palas ligneas* XL. (4) *lintres* II. (5) *calcitas* IIII. *instragula* IIII. *pulvinos* VI. *operimenta* VI. *mappas* III. *centones pueris* VI.

Noi verremo man mano illustrando gli altri punti non annotati del trascritto passo. Il lettore pertanto dirà: Che bisogno c'era di raccomandare anche la provvista dei materassi, delle coltri, dei guanciali, dei copertoi, delle tovaglie, delle giubbe per garzoni? Bastava cennare che fa d'uopo avere le masserizie occorrenti, e l'abbondarne essere effetto di stato comodo e di governo buono, di calamitosa necessità e di negligenza perniciosissima il mancarne. Eppure trattati moderni di agricoltura credono bene di fare altrettanto. Il passo istesso ci fa comprendere poi che gli antichi conoscevano bene i più grandi mezzi, di

(1) Lo stesso che *sirpea*, che era una gran cesta di giunchi *(scirpus)*, intrecciati insieme ed adoperati specialmente a formare la cassa di un carro *(plaustrum)*, per usi agricoli. Varr., *L. L.*, v. 139.

(2) *Foculus* era una piccola stufa o caminetto portatile, adoperato per uso di cucina ed altri. Una pittura di Pompei, che rappresenta dei genii, i quali attendono, come mostreremo, presso uno strettoio, a spremere le uve ed a cuocere il mosto, ci dà l'esempio d'una stufa messa su un posatoio sorretto da tre piedi per lasciare spazio alla ventilazione. Essa ha un'apertura sul davanti, per la quale s'introduceva il carbone, ed un vaso in cima che serviva a contenere il mosto, il quale un genio dimena in giro col *rotabulum*, di cui si parla dopo.

(3) D'Amelia, città dell'Umbria.

(4) Sulla pala si parlerà in seguito.

(5) *Linter* era un truogolo adoperato nella vendemmia per trasportare le uve dalla vigna al tino, in cui si spremeva il sugo co' piedi, ed era così chiamato per la rassomiglianza della sua forma al battello usato in luoghi paludosi, detto anche *linter*. Tibul., I, 5, 23.

cui ha bisogno la viticoltura, e d'uopo è dire che questa verità sia ben sentita oggi dai proprietari. Non abbiamo una grande quantità di istrumenti che servono alla cultura, ma si può benissimo ripetere col Dicksons, che gli antichi ed i Romani specialmente ne avessero di più (1).

Poichè i trattatisti moderni dividono i lavori in principali e complementari, secondochè hanno per iscopo di muovere la terra più o meno profondamente e rivoltarla, se occorre, oppure di sminuzzare, ragguagliare, rassodare, ecc., onde questi servirebbero, per così dire, di complemento a quelli, adotteremo anche noi questa distinzione, tanto per avere un ordine come procedere. Ciò posto, diremo che i principali lavori di viticoltura presso i Romani si facevano coll'aratro, con la zappa, la vanga e istrumenti congeneri, quelli complementari con la marra, erpici, ecc. Diremo di questi istrumenti con l'ordine istesso con cui li abbiamo cennati.

Ma perchè si possano meglio comprendere le diverse operazioni della viticoltura, fatte mercè gli appositi strumenti, fa d'uopo premettere alcune notizie sui metodi praticati dai Romani nel maritare e disporre la vigna.

Apprendiamo dai *Rustici Latini*, che le viti per lo più maritavansi agli alberi, cioè all'olmo, al frassino ed all'acero campestre, donde erano dette *arbostive*. Secondo Virgilio (2), nell'Italia settentrionale preferivansi gli olmi, che tra il Po e le Alpi, al dir di Plinio, erano *rumpotini*, detti *opoli*, come si chiamano tuttavia. Ma vi erano due sorti di viti *arbostive*, l'*italiana* e la *gallica* (3). La prima si faceva ascendere più alta della seconda, la quale ricercava un albero basso e pochissimo frondoso. Ad ogni albero si legavano solamente due viti,

---

(1) *De l'agriculture des anciens*, tom. I, chap. XVIII.

(2) Semiputata tibi frondosa vitis in ulmo est.
(*Bucc.*, II, v. 70).
. . . . . ulmisque adjungere vites.
(*Georg.*, I, v. 2).
Mecum inter salices, lenta sub vite jaceret.
(*Bucc.*, X, v. 20).

(3) Columella (lib. V, 6), dice che ambedue vogliono la medesima coltura, e parla dell'italiana nell'ultimo membro del cap. VI, della gallica nel cap. VII. I tralci di vite che si tiravano ad un albero erano detti *traduces*.

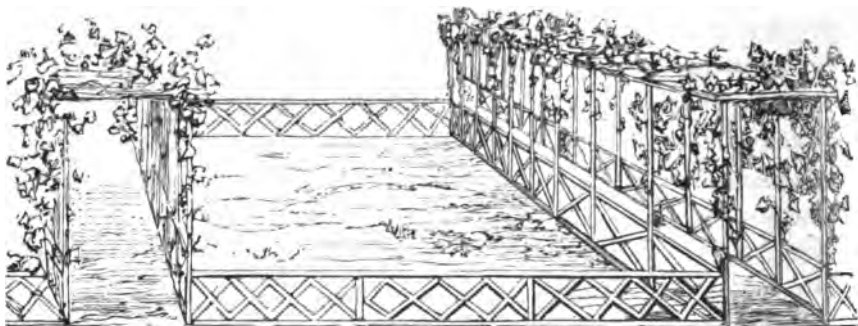
perchè la terza non l'adoperavano gli antichi se non nelle viti novelle. Si dicevano intanto viti *surrette* quelle che, secondo il costume degli alberi, non hanno bisogno d'appoggio (1), come pure si chiamavano *strate* (2) quelle nate dallo sterpo e subito quasi proiette serpeggiano per terra. Esse si disponevano in maniera che i rami di una si appoggiavano a quelli dell'altra, perchè non toccassero la terra, il che avrebbe fatto marcire le uve. Le viti poi erano dette aggiogate per la somiglianza che avevano col giogo. Esse erano di due specie, chiamandosi l'una vigna a palo e l'altra a giogo. Nella prima i pali si piantavano perpendicolarmente: nella seconda verticalmente e su questi se ne ponevano altri trasversali donde, il nome di vigna a giogo. Erano presso a poco quattro le specie dei gioghi, cioè le pertiche, le corde, i sarmenti e le canne. Le pertiche si usavano nel territorio di Falerno; le corde, fatte con giunco, nel territorio di Brindisi; i sarmenti o tirelle (*rumpus*, *tradux*), nel Milanese, dove si maritavano le viti agli alberi detti *opulos* (ora *opoi*, aceri campestri, i *testucci* dei Toscani; e le canne nell' Arpinate (3). S'apprende poi da Varrone che altri disponeveno le viti a festoni, e che i Reati sostenevano i tralci con forcelle, che poi riponevano dopo la vendemmia. In due maniere poi si attaccavano le vigne al giogo, l'una era di attaccarvele perpendicolarmente su filari semplici a modo di spalliera, quindi chiamata *jugatio directa*, come si faceva nel territorio di Canosa, e si aveva un vino migliore,·perchè le viti non si adombravano fra loro, ma dal sole assiduo cotte, sentivano più l'aria ed erano più atte alla pampinazione; l'altra, detta *jugatio compluviata*, dai compluvii delle case, che

---

(1) “ Vinearum provincialium plura genera esse comperi sed ex iis, quas ipse “ cognovi, maxime probantur, velut arbusculae brevi crure sine adminiculo per se “ stantes „. Colum., V, 2.

(2) “ Ultima conditio est stratorum vitium, quae ab enata stirpe confestim velut “ proiectae per humum porriguntur „. Colum., V, 2. Palladio ripete lo stesso nel lib. II, tit. XI: “ Ultima positionis vitis est quae per terram proiecta discumbit „.

(3) Colum., vol. III, cap. III. La vigna sostenuta a canne, cioè quella chiamata *characata*, si aveva appoggiando ogni ramo di vite *(brachia, duramina, duramenta)* a canne e piegando i tralci *(custos, resex, praesidiarius, subsidiarius, pollex)* in giro o in circolo. “ Aliud genus est, in quo cannis pluribus circa dispositis ipsa vitis per “ cannas sarmentis ligatis in orbiculos flectitur se sequentes „. Pallad., lib. III, tit. XI.

era di attaccare le viti su pergolati con ritti e traverse da legarsi in cima, come nell'annessa illustrazione tolta da una pittura del sepolcro Nasoniano (1) (fig. 2ª). Columella insegna (2) che fa d'uopo la-

(Figura 2ª.)

sciare tra i filari un certo spazio, secondo che quelli, i quali coltivano la vigna, credono di coltivarla coll'aratro o col bidente. E, se la terra solamente si zappa, l'intervallo tra ordine ed ordine di viti dev'essere almeno di cinque piedi, cioè metri 1,480 (s'intende che questo spazio non è già quello che trovasi tra fossa e fossa, ma quello che è parallelo ai filari); e se si lavora coi buoi e coll'aratro, il minimo sarà di sette piedi (metri 2,072) e il maggiore di dieci (metri 2,960). Alcuni

---

(1) Ecco la spiegazione che dà Gesnero della parola *compluviata* usata da Varrone (*De L. L.*, lib. I, 8): " Si consideres loca ampia, ubi compluvii vel compluviatae mentio fit, nihil aliud deprehendes esse compluviatam vitem, quam decussatim iugatam, ut quadratae in medio areae relinquantur ". Il *compluvium* poi era una grande apertura rettangolare nel centro del tetto, che copriva i quattro lati di un *atrium* nelle case romane, e verso cui cotesti lati convergevano a fine di raccogliere le acque piovane e di condurle in un serbatoio *(impluvium)* nel pavimento immediatamente sotto. Varr., *L. L.*, v. 161. Fa d'uopo notare che la legatura adoperata a coltivare le vigne, a fine di attaccarle ai ritti o alle traverse di un pergolato, era detta *capistrum*. Colum., V, 20.

(2) " Tum deinde relicto spatio prout cuique mos est vineas colenti, vel aratro, " vel bidente, persequentes ordinem insistunt. Et si fossore tantum terra versetur, " minimum est quinque pedum interordinium septem maximum; sin bubus, et aratro, " maximum est septem pedum, satis amplum decem. Nonnulli autem omnem vitem " per denos pedes in quincuncem disponunt, ut more novalium terra transversis " adversisque sulcis proscindatur ". Colum., lib. III, 13.

però, soggiunge, dispongono il piano in quincunce, di dieci piedi d'intervallo per ogni senso, come si fa nei novali, per poter lavorare la terra tanto con solchi dritti quanto trasversali. Anche Plinio dice che, nel disporre gli alberi o i vigneti, gli è necessaria la misura quincunciale da tutti conosciuta, la quale è utile non solamente perchè il vento vi soffi tra tutti ugualmente, ma anche perchè ti offre un grato aspetto, e, ovunque ti volti, ti si mostra tutto l'ordine. Queste viti poi eran piantate in tale ordine da formare un V, che significa il numero cinque, il quale replicato più volte al di sopra ed al di sotto, forma la figura quincunciale dove da ogni parte i filari rispondevano a corda.

Ora, per tornare a parlare degli strumenti rurali, da quanto abbiamo detto, si apprende che i Romani aravano più facilmente tra le vigne compluviate e le aggiogate, ed i precetti che dà a tale uopo Columella (1) sono, che il bifolco cammini sulla terra arata; che alternativamente tenga piegato l'aratro ora da una parte ora dall'altra e che del pari solchi alternativamente in linea retta e profondamente; ma sempre in guisa che in nessun luogo lasci terra non lavorata, ciò che i contadini chiamavano *porca*. Quando si ara tra le viti, avviene sovente che le braccia di esse avvolgendosi alle gambe o alle corna dei buoi si rompano: ciò può accadere anche per mezzo del manico dell'aratro, mentre il sollecito aratore si studia di tirare i suoi solchi molto dappresso alle viti. Gli antichi solevano legare le braccia, affinchè i capi senza le braccia non fossero offesi (2). E per impedire che i buoi morsicassero i teneri germogli delle viti, mettevano loro sul muso le *gabbie*, come una museruola. Usavano poi ristorare i buoi col vino, siccome è ricordato da Omero nella descrizione dello scudo d'Achille coi versi seguenti:

---

(1) " Bubulcum autem per proscissum ingredi oportet, alternisque versibus " obliquum tenere aratrum et alternis recto plenoque sulcare; sed ita necubi " crudum solum et immotum relinquat, quod agricolae scamnum vocant ". Colum., lib. II, 2.

(2) " Maxime autem aratris excolunt, qui sic formatas vineas habent, et eam ra- " tionem sequuntur detrahendi vitibus brachia ". Colum., lib. V, 5.

Vi sculse poscia un morbido maggese
Spazioso, ubertoso e che tre volte
Del vomero la piaga avea sentito.
Molti aratori lo venian solcando
E sotto il giogo in questa parte e in quella
Stimolando i giovenchi. E come al capo
Giungean del solco, un uom che giva in volta
Lor ponea nella man spumante un nappo
Di dolcissimo bacco, e quei tornando
Ristorati al lavor, l'almo terreno
Fendean, bramosi di finirlo tutto.
(Trad. del Monti. Iliad., lib. XVIII, 5).

Columella osserva (1) che in Italia, essendo il campo piantato ad olivi e ad alberi maritati a vigne, fa d'uopo che si ari profondamente: sia perchè i vomeri taglino le radici superiori delle viti e degli ulivi, le quali rimanendo nuocciono alle biade; sia perchè le radici inferiori ricevano più facilmente il succo, da cui sono nudrite. V' è anche un'altra ragione poi perchè Columella consiglia a tagliare le radici superficiali ed è che, essendosi seminato tra le viti il grano, se quelle si lasciassero crescere, assorbirebbero tutto il succo nutritivo ed il grano conseguentemente o non potrebbe crescere e resterebbe sempre immaturo, od a stento maturerebbe.

Se l'invenzione dell'aratro ha dovuto precedere forse per lungo tempo l'uso di strumenti più semplici, non perciò dobbiamo dire che essa non rimonti ad una antichità remotissima, e che i Romani non la conoscessero dai tempi più antichi: oggi ogni pruova del contrario è sparita (2). Questa invenzione di tanta importanza che si rivestì di

(1) " Italia, ubi arbustis atque oleis consitus ager altius resolvi ac subigi desiderat, ut et summae radices vitium olearumque vomeribus rescindantur, quae si maneant, frugibus obsint; et inferiores, penitus subacto solo, facilius capiant humoris alimentum „. Lib. II, 2.

(2) Fa d'uopo ricordare che nell'aprile 1880, presso il campo detto *Affro*, nella villa di Selvazzano sul dorso del monte *Primo*, presso i confini sud-est di Pioraco, ad ovest di Camerino, fu trovata una pietra lavorata qualificata per un aratro dell'epoca neolitica. L'oggetto consta di un grosso e rozzo ciottolo siliceo oblungo, il cui asse maggiore è di m. 0,75 e la grossezza verticale 0,40; è lavorato in guisa che

un carattere divino presso gli antichi, come era avvenuto della stessa agricoltura, era attribuita dagli Egizi ad Osiride (1); dai Greci a Cerere ed a Minerva (2); dai Cinesi al loro Re favoloso Chin-Noung. Gli Sciti credevano che un aratro ed un giogo erano loro caduti dal cielo (3). Secondo il Rigveda (4), furono gli Acvini che insegnarono a Manu, il primo uomo, a lavorare con l'aratro ed a seminare l'orzo. È da credersi che l'aratro non abbia avuto un solo inventore, ma dopo un primo tentativo abbia subìto gradatamente diversi perfezionamenti. Il Delâtre (5) vuole che i Latini avessero preso dai Greci quell'istrumento, e che pure da loro avessero imparato a farne uso. Ciò egli inferisce dal perchè tutte le parole relative alla terra coltivata sono di origine greca, e il sostantivo *aratrum* ha il corrispondente esatto in ἄροτρον; nè ciò, soggiunge, può ribattersi, perchè è da nessuno contrastato che la civiltà greca è di gran lunga anteriore alla latina. Ma si potrebbe qui osservare che i due argomenti recati dal Delâtre non possono indurci a credere che i Latini avessero imparato dai Greci a fare uso dell'aratro: sarebbe anzi più verosimile che lo conoscessero già prima della separazione delle schiatte, giacchè *aratrum* è anche una copia letterale del vedico *aritram* (nom. neutro) (6) che non significa aratro, ma remo; ed il Kuhn ricorda ancora, come esempio di questa assimilazione dell'aratro al remo, le processioni della primavera, dove essi figurano egualmente a guisa di simboli presso i Greci, i Romani e i Germani.

---

nella parte superiore ha una porzione sporgente simile alla parte superiore di un fungo, lunga m. 0,28 e larga 0,12, evidentemente atta a servire d'incastro a qualche asta forcata di legno. Inoltre nel mezzo della parte oblunga vi è un foro per innestarvi un bastone in posizione verticale e da ogni parte finisce in una costa tagliente.

(1) Primus aratra manu solerti fecit Osiris
Et tenerem ferro sollicitavit humum.
(Tibul. I, *El.* VII).

(2) Preller, *Gr. Myth.*, 1, 196, 476.

(3) Erod., *Melp.*, c. XV.

(4) Hordeum aratro serentes
Acvini! . . . . .
(I, 117, 21).

(5) *Saggi linguistici*, pag. 83.

(6) Pictet, *Les origines indo-européennes ou les Ariyas primitifs*, vol. II, 192.

L'aratro nei più antichi tempi era composto d'un semplice tronco d'olmo, ricurvo da un capo a modo d'uncino, il quale, quando era aguzzato in punta, faceva l'ufficio di vomere, mentre un altro ramo in una direzione contraria a quella dell'estremità ricurva serviva di manico (1), siccome si può osservare nell'annessa illustrazione (fig. 3ª).

(Figura 3ª.)

Gli etruschi aratori ed i sabini avevano ancora il vomero di rame (2).

I greci ed Esiodo specialmente conoscevano due specie di aratri, uno semplice (αὐτόγυον) e l'altro composto (πηκτόν). L'aratro semplice, che era quello già da noi cennato, si vede sopra varie medaglie di Siracusa, d'Enna, de' Lentini, ecc. (3). Esiodo (4) raccomanda al bifolco di cercare nella foresta un albero ricurvo, di tagliarlo ed indu-

---

(1) Micali, *L'Italia avanti il dominio dei Romani*, tom. I, cap. 24.

(2) Carminius, *De Italia*, ex Tageticis libris ap. Macrob. *Sat.* V.

(3) Cinque tombe etrusche offrono l'eroe Echello combattente a Maratona col l'aratro semplice. Paus., lib. I, 15. Ved. Pall. I, 43. Virg., *Georg.*, lib. I, 172.

(4) *Labor et dies*, 430.

rarlo al fumo del focolare. Vuole che la bure sia di lauro o d'olmo, perchè non sia consumata dal tarlo, il carro di quercia. Descrive la manovella o stiva dell'aratro ed il pungolo. Dice che i Greci, come gli Egizi ed i Fenici, hanno sovrapposta al vomero di legno camicia di rame o di pietra o d'osso. L'osso gli è rammentato da' denti del drago ucciso dagli Argonauti a Colco, co' quali fecondarono la terra. Vedesi d'ordinario l'aratro semplice sulle medaglie delle colonie, condotto da un uomo, che, avendo il capo coperto in parte dalla toga, ci fa conoscere in quell'istante il carattere religioso. Lo strumento è trascinato da un bue o da una vacca, ed indica la cerimonia d'uso per la fondazione delle colonie e delle città romane (1). Modificandosi esso e perfezionandosi, si ebbero diverse specie di aratri composti, ed i Romani conoscevano, secondo il Dicksons, tutte quelle che abbiamo in Europa, benchè d'una costruzione inferiore: aratri a doppio orecchione (*aratrum auritum*), pei quali si potevano fare solchi più profondi; aratri senza orecchione (*simplex*); col coltro e senza coltro; con le ruote e senza ruote (2).

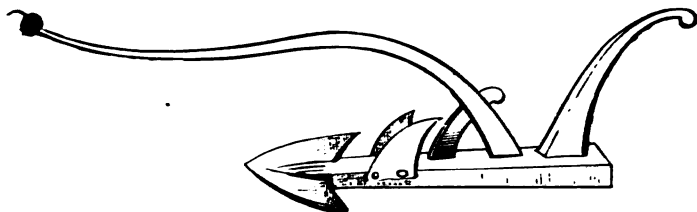
Catone ricorda due specie di aratri il *romanicum* ed il *campanicum*, l'uno pe' terreni forti, l'altro pe' leggieri (3). Il primo aveva probabilmente un vomero di ferro, l'altro di legno, come l'aratro scozzese. " Mi si accuserebbe, dice il Dicksons, senza dubbio di parzialità, se non convengo che i moderni sorpassino gli antichi nella costruzione dei loro aratri, ma noi non ne conosciamo la forma per fare una giusta

---

(1) Tutte le circostanze di cotesta azione erano regolate dai libri pontificali ed il giorno era stabilito dagli auguri ed indicato dagli auspici. Donde non v'ha dubbio che la scelta dell'aratro istesso non fosse anch'esso terminato da riti degli auguri. Fa d'uopo notare che ne' monumenti vi è sempre l'aratro semplice con un manico. Forse i Romani volevano rammentare con ciò la semplicità de' primi tempi e la purezza degli antichi costumi. Gli Dei stessi non erano dispensati di adoperare tale specie di aratro, quando supponevasi che presiedessero alla fondazione di qualche città e ne segnassero essi il recinto. Una medaglia di Commodo porta nel rovescio Ercole conducente l'aratro delle colonie, con la leggenda: *Herculi Romano conditori.*

(2) Alcune medaglie della famiglia Sempronia hanno per tipo un aratro guernito di ruote. Ved. Plin. *H. N.*, lib. XVIII, 18. Virg., *Georg.*, lib. I. 174.

(3) " Aratra in terram validam Romanica bona erunt, in terram pullam Campanica. " *R. R.*, cap. 135.

comparazione „. Questo egli diceva molti anni fa, quando cioè non si conosceva da' monumenti antichi che il solo aratro primitivo, di cui già abbiamo fatto cenno; ma oggi possiamo non senza ammirazione esaminare l'aratro perfezionato (1) che il Rich dice d'aver copiato da un bassorilievo scoperto nell'isola di Magnesia (2) (fig. 4ª). Esso

(Figura 4ª.)

ha, meno il coltro, tutte le parti componenti un aratro noverate dagli autori greci e latini, le quali erano *culter*, *vomer*, *buris*, *temo*, *dentalis*, *aures*, *stiva*, *ralla*. Ad eccezione del primo e dell' ultimo Virgilio (3), le nomina tutte ne' seguenti versi:

> Tosto un olmo piegato a grande forza
> Di temo a guisa vien domato e forma
> Prende di curvo aratro: a cui timone
> Otto piè lungo dalla base e due
> Vi s' adattano orecchi e a doppio dorso
> Il dentale. E si vuol fendere pria
> Leggier tiglio pel giogo e un alto faggio
> Per la stiva che regga i bassi carri
> Da tergo: e al fuoco prova i legni appesi.
>
> *Trad. del* TORNIELLI.

(1) L'aratro composto de' Romani è conservato negli aratri delle provincie meridionali di Francia.

(2) *Dizionario d'antichità greche e romane.* V. *Aratrum.*

(3)
> Continuo in sylvis magna vi flexa domatur
> In burim, et curvi formam accipit ulmus aratri;
> Huic a stirpe pedes temo protentus in octo,
> Binae aures, duplici aptantur dentalia dorso.
> Ceditur et tilia ante jugo levis, altaque fagus
> Stivaque, quae currus a tergo torqueat imos:
> Et suspensa focis explorat robora fumus.
>
> *Georg.*, lib. I. 169-175.

Plinio (1), dopo aver notato che il coltro, simile ad una lama di coltello attaccato alla stanga dinanzi al vomero, taglia il terreno prima che si rompa, e col suo taglio disegna l'orma ne' solchi, che s'hanno a fare, ricorda il vomero supino, di cui si può avere un'idea dall'illustrazione tolta dal Rich. " Un'altra sorta di vomero, soggiunge Plinio, è il volgare ed è un vette di ferro, la cui estremità ha la figura d'un becco. (Di questa specie se ne osservano diversi nel Museo Nazionale di Napoli.) La terza è per terreni leggieri ed in parte è coperta di legno, addentata, e che termina in una piccola punta fatta in forma di becco. La quarta ha una punta più larga e più tagliente da' lati, di modo che nel tempo stesso che fende e volta la terra, taglia le radici delle erbe che incontra. Da poco in qua è stata inventata nella Rezia, I Galli hanno aggiunto a questo aratro due piccole ruote, la quale specie è detta *planaratro*. La punta di questo aratro è schiacciata ed assomiglia ad una pala. La larghezza dell'aratro arrovescia cespugli e zolle ".

Non pare che vi ha negli aratri moderni delle parti che corrispondano esattamente alla *buris* de' Romani (2), γύης. Essa però era la parte anteriore dell'aratro formato dal ramo di un albero, o di un sol pezzo di legno. Ad una delle estremità era piegata a foggia di coda di vacca, βοέως οὐρά, donde trasse l'origine, dice il Delâtre, la parola latina. Virgilio, secondo il passo citato, ce la rappresenta curva e nel medesimo tempo come base dell'aratro. Varrone (3) nello

---

(1) " Vomerum plura genera. Culter vocatur, praedensam, prius quam proscin-" datur, terram secans, futurisque sulcis vestigia praescribens incisuris, quas resupi-" nus in arando mordeat vomer. Alterum genus est vulgare, rostrati vectis. Tertium " in solo facili, nec toto porrectum dentali, sed exigua cuspide in rostro. Latior haec " quarto generi, sed exacutior in mucronem fastigiata, eodemque gladio scindens " solum, et acie laterum radices herbarum secans. Non pridem inventum in Rhaetia: " Galliae duas addiderunt tali rotulas, quod genus vocant planaratrum. Cuspis effi-" giem palae habet. Latitudo vomeris caespites versat. " *H. N.*, *loco citato*. *Vomer* poi sta per *vomes*, cuspide, trinciante, che aprendo il solco ne faceva uscire la terra come per *vomito*. Da *vomo* in sanscrito *vam*, vomitare. *Culter* per *coliter* da *colo*. Il suo diminutivo *cultellus* è il nostro coltello: *colo* è affine a *cello*, io spingo. Delâtre, *Saggi linguistici*, pag. 85.

(2) Dickson, *l. c.*

(3) " Bura a bubus, alii hoc a curvo appellant. " *De L. L.*, lib. IV.

aggiogare (onde sono derivate alcune parti dell'aratro), ce lo rappresenta come curva.

L'estremità opposta alla *buris* forma il *temo* (ῥυμός). Esso passava tra i buoi e sosteneva il giogo col quale erano appaiati. Varrone (1) dice che viene da *tenendo*, perchè contiene il giogo. Ma esso è contrazione di *tenemo* da *temo* = τείνω, io tendo, io tiro (2).

Il tronco del vomero era detto *dentalis* (ἔλυμα), che era attaccato alla *buris*. Virgilio lo dice espressamente nel luogo citato. Plinio parla del dentale come della parte alla quale il vomero era attaccato (3). Il vomero ed il dentale uniti insieme, sono qualche volta chiamati *dens*, come in questo passo di Columella (4): *Nam vel respuitur duritia soli dens aratri.*

Varrone mette il dente tra il vomero e la stiva dicendo: *dens quod eo mordetur terra*. E probabile che da principio i Romani non avessero nell'aratro il vomero e che il pezzo di legno che apriva la terra fosse chiamato *dens;* ma tosto che lo coprirono col ferro, fu chiamato il ferro *vomer* ed il pezzo di legno *dentalis;* e tutti due ritennero il nome di *dens*.

Virgilio, nel passo riportato, rammenta il dentale con doppia schiena (*duplici dorso*), che cioè si biforca, va di dietro in due rami, i quali si riunivano davanti in un tronco solo, a cui si attaccava il vomero. L'annessa figura rappresenta un aratro con dentale a doppia schiena, ancora in comune uso tra la popolazione agricola della baia di Taranto (fig. 5ª.)

(Figura 5ª.)

---

(1) " Temo dictus a tenendo, is enim continet jugum. " *Loco citato.* Il giogo si attaccava all'estremità del timone con una correggia (*cohum, lorum*) o mediante un cavicchio ed era spesso formato a due archi (*curvum*) invece d'una semplice sbarra dritta per adattarsi ai colli degli animali. Ov. *Fast.* IV, 216.

(2) Delâtre, *l. c.*

(3) *Hist. Nat., l. c.*

(4) Lib. II, 4.

Nella figura precedente a questa è designato il sostegno che lega più fortemente il tronco del vomero col timone e colla bure. Alcuni archeologi danno ad esso il nome di *fulcrum*, ma essi non dicono su quale autorità, di *aures* (πτερά) alle orecchie, donde prendeva il nome l'*aratrum auritum.*

Quella parte dell'aratro che dritto serviva a dirigere, dicevasi *stiva*, ἐχέτλη (1), la quale era attraversata da una stanga che si chiamava *manicula*, tenuta dall'aratore.

La *ralla* o *rulla* aveva senza dubbio il medesimo ufficio che la spazzola del nostro aratro; ed il pungiglione aguzzo con la *ralla* serviva a nettare il vomero, siccome risulta da questo passo di Plinio: *purget vomerem subinde stimulus cuspidatus ralla* (2).

Era quistione nell'antichità se si dovevano usare aratri grossi o piccoli, e Columella (3) contro l'opinione di Cornelio Celso, uomo versato in agronomia, propende pei grossi, appunto perchè in Italia specialmente, essendo il campo, come abbiamo detto, piantato di alberi maritati a vigne, fa d'uopo arare profondamente. Il metodo allegato da Celso poteva convenir nella Numidia e nell'Egitto, ove d'ordinario si seminavano i terreni spogli di alberi e dove un vomero, quantunque leggerissimo, era sufficiente ad arar quella solubile terra di pingui arene, sciolta quanto la cenere.

Gli antichi, per quei luoghi e per quella coltura di vigne dove non s'ammetteva l'aratro, come le vigne per terra pedate e sollevate, usavano il *bipalium*, istrumento col quale si cavava il terreno e specie di vanga fornita d'una sbarra trasversale ad una certa altezza sopra la lama, sulla quale l'agricoltore calcava il piede nel cavare per ispingerla profondamente due vangate, ovvero ad una profondità doppia della vanga comune *(pala)*. L'illustrazione è tolta dal Rich (4) (Fig. 6ª).

---

(1) Sanscrito *Sthiti*, che sta, dalla radice *Sthâ*, stare. Delâtre, *loco citato.* " Supra " id regula quae stat, stiva a stando, et in ea transversa regula, manicula, quod manu " bubulci tenetur, qui quasi est temo inter boves. „ Varr. *De L. L.*, lib. IV.

(2) *Hist. Nat.* Lib. XVIII, cap. 9.

(3) Lib. II, 2.

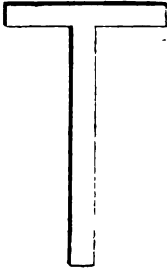
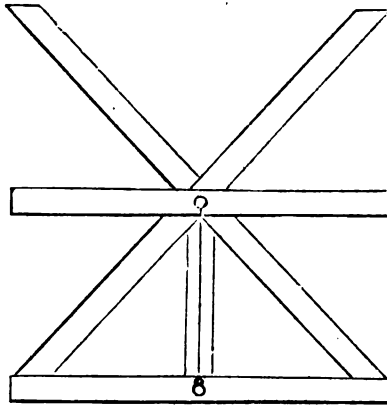
(4) *Dizionario d'antichità greche e romane.* Ved. *Bipalium.*

(Figura 6.)

La portata dell'istrumento era di due piedi (m. 0.60) (1), e si poteva accrescere o diminuire mettendo la sbarra trasversale più discosto o più vicina alla lama. Era detto *bipalium* forse perchè dall'uno all'altro lato aveva sembianza di pala.

Columella dice che il terreno più idoneo per il vigneto è il mediocremente e leggermente secco. e quello si rivolge prima col bipalio (2). Giova qui ricordare che i Romani per saggiare i lavori di vanga e provare se tutti i solchi erano scavati bene ad una eguale larghezza e profondità, usavano un congegno detto da' contadini *ciconia*, la quale consisteva in un regolo, nel mezzo di cui eravi una piccola verga, la cui altezza era tanto quanto doveva essere la profondità del solco, ed il punto di contingenza col regolo si trovava di rimpetto agli orli della ripa (3). Ma perchè esso strumento era soggetto ad inganni, per togliere qualunque disputa e contesa, dice Columella, di aver egli incrociato a modo della lettera X due righe, le quali nelle loro estremità avessero tanta distanza, quanto è la larghezza del solco, e di averle aggiunte all'istrumento originario. Di poi nel punto di mezzo, in cui si combaciavano le righe, mise una traversa in guisa che l'antica *ciconia* si trovava fissata perpendicolarmente. Da ultimo sospese uno spago col suo piombino dal punto in cui s'intersecavano; sicchè l'estremità superiore delle due sbarre in croce e le traverse saggiavano la larghezza del solco in cima e in fondo, e mostravano se i fianchi n'erano bene scavati ed eguali da capo a fondo: l'altezza dell'arnese misurava l'esatta profondità

(1) " At ubi copia est rigandi, satis erit non alto bipalio, id est, minus quam " duos pedes ferramento novale converto. " Colum., lib. XI, 3.
(2) Colum., lib. II, 2.
(3) Idem, lib. III, 13.

del solco e il piombino troncava le dispute coll' indicare se era stato introdotto a perpendicolo o no (Fig. 7ª ed 8ª).

(Figura 7ª.) (Figura 8ª.)

Il bidente era anche un altro strumento atto alla coltura della vigna da preferirsi, dicevasi, all'aratro, poichè questo può lasciar porzione di terra intatta (1), laddove quello, dice Columella (2), rimuove tutte le parti del terreno. Egli parla di quattro maniere di lavorare la terra per i bulbi: l'ultima esige molta attenzione e deve esser fatta col bidente (3). Chi si serviva del bidente era chiamato *fossor* e l'operazione *fossio* (4). Quando il *fossor* servivasi di esso, si diceva che *jactabat*, e Virgilio così si esprime quando parla della coltura della vigna (5). Columella usa lo stesso vocabolo, ed aggiunge che il *fossor*

(1) " Quapropter bidentis culturam magis, quam aratri, commendant, id enim " pleraque intacta videtur relinquere „. Teoph., *de Caus. Plant.*, III, 25.

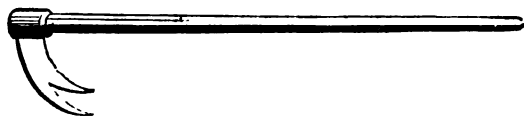
(2) " Bidentis terram vertere utilius est, quam aratro. Bidens aequaliter totam " terram vertit, etc. „ Colum., lib. *De arb.*, cap. 12.

(3) " Cepina magis frequenter subactam postulat terram, quam altius conver- " sam. Itaque ex calendis novembris proscindi solum debet, ut hyemis frigoribus et " gelicidiis putrescat; intermissisque quadraginta diebus: tum denum iterari, et in- " terpositis uno ac viginti diebus tertiari, ac protinus stercorari: mox bidentis aequa- " liter perfossum in areas disponi, deletis radicis omnibus „. Colum., lib. XI, 3.

(4) Vedi nota 1ª e 2ª pag. seguente.

(5) Seminibus positis, superst deducere terram
Saepius ad capita, et duros jactare bidentes.
Georg., II, v. 354.

ha dello spazio intorno per servirsi più liberamente e comodamente del bidente (1). Lo stesso autore consiglia di piantare le viti perpendicolarmente nelle fosse, e la ragione è in ciò, che la vite stesa e quasi posta a giacere nella fossa, quando si rincalza, sta in pericolo di essere ferita, perchè, studiandosi il zappatore di alzare più forte lo strumento da scalzare, ferisce molte volte la vite e talora la taglia (2). Plinio (3) prescrive il bidente per estirpare i giunchi nelle terre pietrose. Tutto questo prova che il *fossor*, quando lavorava col bidente, lo levava, siccome si usa anche oggidì, in aria e lo faceva ricadere con forza (4).

Il Dicksons (5) pel *versis bidentibus* è indotto a credere che dalla parte opposta del bidente vi fosse una specie di picco come alle ascie de' legnaiuoli e de' bottai: con esso si rompeva meglio che con l'altro lato le zolle, e dice che, se si considera la forma e l'uso di questo strumento, non sembrerà strano che Columella lo preferisca nella vigna all'aratro. Catone però non parla del bidente, e per verità anche in Pompei non se n'è trovato alcuno: è da credere che questo strumento sia d'invenzione posteriore e non fosse generalmente adoperato. Il Rich ci dà l'illustrazione seguente (6) (fig. 9ª).

(Figura 9ª.)

(1) " Contra, frigidis et pruinosis regionibus simplices ordines instituendi; nam " et sic facilius insolatur humus, et fructus percoquitur, perflatumque salubriorem " habet; fossores quoque liberius et aptius jactant bidentes „. Colum., lib. IV, 17.

(2) " Nam vitis supina et velut recumbens in alveo deposita, postea quum abla- "·queatur, vulneribus obnoxia est. Nam dum exaltare fortius orbem ablaqueationis " fossor studet, obliquam vitem plerumque sauciat, et nunnunquam praecidit „. Lib. IV, 4.

(3) " Juncosus ager verti pala debet; at in saxoso bidentibus „. *Hist. Nat.*, lib. XVIII, 6.

(4) . . . . . . Namque omne quotannis
Terque quaterque solum scindendum; glebaque versis
Aeternum frangenda bidentis . . . . . .
Georg., II, v. 397.

(5) *De l'agriculture des anciens.* Tom. I, chap. XX, pag. 381.

(6) *Dizionario d'antichità greche e romane.* Ved. *Bidens.*

Non si sa con certezza che cosa fosse il *ligo* presso i Romani. Che fosse uno strumento proprio a scavare la terra ed a coltivarla, ci vien dimostrato da diversi luoghi di Orazio. Parlando egli degli antichi romani che avevano vinto Pirro, Antioco ed Annibale, li chiama una razza forte di soldati agresti abituati a scavare la terra col *ligo* sabellico (1): raccomanda anche di coltivare la terra, che il *ligo* non aveva toccato da molto tempo (2). Si arguisce che esso era usato a mano e non tirato da buoi. Vera aveva scavato a forza di lavorare un buco nella terra con un forte *ligo* (3). Ma sembra che fosse una specie di zappa con lungo manico (4) e la lama ricurva piuttosto indentro (5), la quale finiva in forma d'un dente, siccome si ha da Columella (6). Catone non fa menzione del *ligo*, ed il Dicksons è di parere che questo strumento fosse simile alla *pala*, e che avesse due nomi, perchè Catone parla della *pala* e non del *ligo*, e Palladio del *ligo* e non della *pala* (7). Questa poi era di legno per lo più, ma anche di ferro (8), siccome ce ne offre l'esempio il Museo nazionale di Napoli, e serviva anche alla coltura della vigna.

La *marra* pare che fosse una sorta di zappa a testa larga dentata (9). L'illustrazione è tolta dal Rich (10), che dice averla presa da un

---

(1) Sed rusticorum mascula militum
Proles, Sabellis docta ligonibus
Versare glebas, etc.
(Oraz., *Carm.*, lib. III, od. 6).

(2) . . . . . . Et tamen urges
Jampridem non tacta ligonibus arva.
(Oraz., *Ep.*, lib. I, 4).

(3) Ligonibus duris humum
Exhauriebat ingemens laboribus.
(Oraz., *Epod.*, od. 5).

(4) Ovid. *Pont.*, 1, 8, 59.

(5) *Incurvus.* Stat. Theb., III, 589.

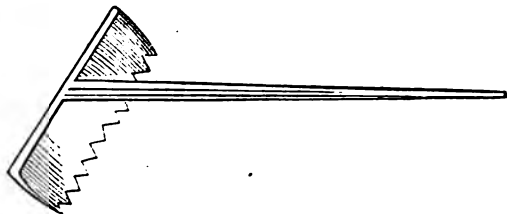
(6) Mox bene cum glebis vivacem cespitis herbam
Contundat marrae, vel fracti dente ligonis.
(Colum., lib. X, v. 88).

(7) *De l'agriculture des anciens*, l. c.

(8) Cum mihi ferrato versetur robore palae
Dulcis humum . . . . . .
(Colum., lib. X, v. 45. *Palas ligneas*, XL, Cat., cap. XI).

(9) *Lata.* Colum., X, 70.

(10) *Dentata.* Id., X, 88. *Ad trimatum marris ad solum radi.* Plin. *Hist. Nat.* Lib. XVIII, 16.

originale rinvenuto in una tomba d'un de' martiri cristiani in Roma, il quale era stato torturato probabilmente con essa (Fig. 10ª).

(Figura 10ª.)

Il *rastrum* era uno strumento dentato, usato da' rustici per cavare la terra e togliere le radici e le erbe più ne' campi che nella vigna (1). Probabilmente somigliante al rastrum era il *sarculum* (2), e possiamo qui ricordare anche l'*irpex*, che era un pesante rastrello fornito di denti (3) e tirato da buoi, forse come l'erpice moderno; ma questi ultimi tre strumenti erano adoperati specialmente pe' campi.

Avendo noi fatto un cenno de' diversi attrezzi per lavorare il terreno vignato, rimarrebbe a doversi trattare degli altri strumenti che i romani adoperavano nella vigna per tagliare, scheggiare, spezzare, scavare, innestare, e piantar le giovani viti. E prima di tutto ci si presenta alla mente la *falx vineatica*, detta così da Columella, Catone ed altri, a differenza delle falci da selve, da prati e da alberi (4). Essa, adoperata allo stesso uso de' moderni, era complicata e fornita di una moltiplicità di tagli, a fine di renderla adatta alle molte e delicate operazioni richieste nella potatura della vigna. L'illustrazione, che è tolta da' libri di Columella (5), ce ne può dare un'idea. La parte vicino

---

(1) " Quod ubi feceris, ligneis rastris, id enim multum confert, statim jacta se-" mina obruantur ". Colum., lib. II, 2.

(2) " Propter quod nonnulli priusquam serant, minimis aratris proscindunt. " atque ita jaciunt semina et sarculis odobruunt ". Colum., l. c.

(3) " Regula cum plurimis dentibus. " Varr., *De L. L.*, v. 136.

(4) V'era la *falx foenaria* e *veruculata*, la *stamentaria* e *messoria*, la *denticulata*, l'*arboraria*, e *sylvatica*, la *vinitoria* e *putatoria*. Vidi Rich. *Dizionario d'antichità greche e romane.*

(5) Libro IV, 25. *Falx*, che fa cadere, dalla rad. sanscrita *sphal*, far cadere.

al manico (fig. 11ª) era chiamato *culter*, coltello; quello che si piega *sinus*,

(Figura 11ª.)

seno; quello che dal seno discende *scalprum*, scalpro; l'uncino, *rostrum*, il becco. La forma della mezza luna era detta *securis*, la scure; e *mucro* la punta che esce davanti. Columella parla anche (1) della *falcula vindimiatoria*, che serviva per la vendemmia, giacchè i Romani facevano uso di falcette per istaccare i grappoli dalle viti, acciocchè chi vendemmiava non istringesse con le mani le uve, nè sgretolasse i grappoli. Lo stesso autore poi raccomanda, che la maggior parte delle operazioni colla falce si facesse adagio piuttosto che con fretta, menando il ferro. Il taglio si deve fare con un colpo, avvicinando prima il ferro e poi tagliando ove si è designato. Chi mena poi il ferro, non indicando prima il punto con l'occhio, se non fa colpo, come spesso avviene, ferisce più fiate la vite. È più utile potare traendo il ferro che colpeggiando. La falce, che ha il taglio grosso, fa male alla vite e fa tagli aspri e la lacera bisognandovi più colpi (2); sicchè la potatura si deve fare con durissimi, acutissimi e sottilissimi ferramenti. — Riguardo poi al tempo della potatura, la vite, secondo Plinio (3), dev' essere potata ogni anno. Le pergole delle uve eccellenti si debbono potare intorno ai venti di marzo e quelle, delle quali si volessero serbar l'uva, a luna piena. Columella (4) è di parere che le viti si debbano potare di primavera, se non sono molto robuste, ma che nel primo anno si aiutino

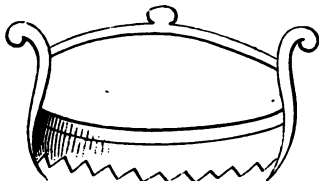
(1) " Non minus falculae et ungues ferrei quamplurimi parandi, et exacuendi " sunt, ne vindimiator manu destringat uvas et non minima fructus portio dispersis " acinis in terram dilabatur ". Colum., lib. XII, 18.

(2) Colum., lib. IV, 25.

(3) *Hist. Nat.*, lib. XVII, 26.

(4) Lib. IV, 10.

zappandole sovente e spampinandole. E in altro luogo (1) dice che se il cielo è benigno nella stagione che si lavora, fatta la vendemmia, si deve incominciare a potare dopo il 15 d'ottobre, purchè sieno passate le pioggie dell'equinozio ed i sarmenti sieno maturi. Ma se l'aria è di brina copiosa, il che predìca un'invernata rigida, si può trasportare quest'opera ai 13 di febbraio. Catone raccomanda di potare poco le viti vecchie, ma piuttosto di propagginarle, se occorre, e di tagliarle dopo due anni. E se sono dimagrate, di confortarle arandovi e vangandovi al piede i sarmenti di vite tagliati minutamente (2).

La *serrula* era una piccola sega che serviva a tagliare le radici inutili alle viti dopo lo scalzamento, perchè questo non si poteva fare altrimenti nè con la falce nè con la mannaia (3). L 'illustrazione è tolta dal Rich (4) (fig. 12ª).

(Figura 12ª.)

Un altro arnese adoperato nella vigna per tagliare, scheggiare, spezzare e scavare era la *dolabra*. Essa è confusa sovente con l'ascia, con la quale aveva punti di somiglianza, poichè era fornita di una doppia testa, il cui lato finiva in una lama tagliente, aguzza e che aveva il filo parallelo al manico, in luogo di averlo perpendicolare a questo come l'ascia. L'altro lato poi aveva un picco uncinato, qualcosa come

---

(1) Lib. IV, 23.

(2) " Veteres quam minime castrato, si opus erit, dejicito, biennoque post praecidito. Vitis si macra erit, sarmenta sua concidito minute, et ibidem inarato et infodito. „ Cap. 27. „

(3) Colum., *De Arb.*, VII, 4.

(4) *Dizionario delle antichità greche e romane*. V. *Serrula*. È detta *lupus* da Palladio. " Lupos, id est serrula manubriatas, minores maioresque ad mensuram " cubiti, quibus facie est, quod per serram fieri „. Pall., lib. I, tit. 43.

una falce, chiamato quindi *falx* da Properzio (1). Una figura di un monumento sepolcrale ritrovato in Aquileia porta sulle spalle una *dolabra* con sotto l'iscrizione: *Dolabrarias Collegii fabrum:* il che dà il nome ed il carattere dello strumento.

Pel medesimo uso della *dolabra* era la *dolabella*, simile ad essa, ma più piccola. Dopo la potatura si scalzavano le vigne con la *dolabra*, ed i Latini dicevano tale operazione *ablaqueare* o *circumfodere*. Gli italiani, scrisse Palladio (2), dicono *excodicari*, cioè aprir diligentemente con la *dolabra* la terra intorno alla scorza della vite e purgare le radici ad essa d'intorno. E nei luoghi dove il verno è mite, secondo Columella, conviene lasciare le viti aperte durante tutta quella stagione. Lo stesso dice che non meno adopri il bifolco la dolabra che il vomero per isradicare e togliere gli sterpi rotti e le superiori radici, delle quali è intrigato un campo piantato a vigne (3).

I Romani avevano anche i *cultelli minores*, cioè piccoli coltelli ricurvi, che servivano a tagliare i rampolli delle viti e degli alberi (4). Per piantare giovani viti adoperavano una particolare sorta di cavicchio a piolo detto *pastinum*, che consisteva in un lungo bastone con due rebbi nell'estremità, tra le quali era preso come in un forcipe il giovine magliuolo e con questo mezzo ficcato nel divelto alla profondità richiesta; donde furono dette ripastinate quelle vecchie viti, le quali si piantavano di nuovo, ma poi si chiamò ripastinato tutto il terreno che si preparava per le viti (5). Ora è da sapere che Giulio Attico, secondo che riferisce Columella, non piantava il magliuolo, se non dopo averlo ritorto nel pastino, acciocchè non isfuggisse. Ma per Columella,

---

(1) Lib. IV, 2, 59.Rich, *Dizionario d'antichità greche e romane*. Ved. *Dolabra*.

(2) " Januario mense locis temperatis ablaqueandae sunt vites, quod Itali exco- " dicari appellant, idest, circa vitis codicem dolabra terram diligenter aperire ". Lib. II, tit. 1. " Glebae omnes dolabris dissipandae sunt ". Idem, ibidem, tit. 3.

(3) " Non minus dolabra quam vomere bubulcus utatur, et praefractas stirpes " summasque radices, quibus ager arbusto consitus implicatur, omnes refodiat, ac " persequatur ". Colum., lib. II, 2.

(4) " Cultellos item curvos minores per quos novellis arboribus surculi aridi aut " extantes facilius amputarentur ". Pall., Lib. I, tit. 43.

(5) Colum., lib. III, 18.

siccome vedremo nella coltura della vite, è viziosa questa maniera di piantare. Uno strumento dello stesso genere del pastino, chiamato *trivella* dai Romani e *gruccia* dai Toscani, è tuttora adoperato per quel fine da noi. Palladio (1) poi parla dell'ago, col quale si ficcavano i sarmenti nel pastino.

Esso doveva essere una specie di lesina (*subula*), come quella del cuoiaio e del calzolaio.

Parrà adunque da questi dettagli che i Romani avessero più varietà di strumenti per la viticoltura che non abbiamo noi oggidì. Ed osserva bene il Dicksons (2) che i moderni sono avidi di macchine complicate adatte a più d'un uso: esse sono buone per la curiosità, ma il loro uso è così incomodo che giammai s'è potuto ammetterle generalmente. Non manchiamo nè abbondiamo di strumenti semplici per ciascuna operazione, e l'agricoltura ne guadagnerebbe se i nostri coltivatori avessero una più grande varietà di strumenti.

---

(1) « Acus, per quas in pastinis sarmenta merguntur. .. Lib. I, tit. 41.
(2) *De l'agriculture des anciens*, l. c.

CAPITOLO III.

VITICOLTURA E MALATTIE DELLA VITE.

Non arboribus consita Italia est ut tota pomeria videatur? An Phrygia magis vitibus cooperta, quam Homerus appellat ἀμπελόεσσαν quam haec?

VARR., *De L. L.* I, 2.

Se grande è l'utilità degli strumenti e degli attrezzi nella viticoltura, per certo non meno utili sono gli ammaestramenti e le regole intorno ad essa, senza le quali nessuna delle molteplici e svariate operazioni può essere condotta a buon termine. I Romani, per aver raccolti i lumi e l'esperienza di cento età, da conoscitori ed osservatori profondi, ci hanno lasciati molti buoni precetti da seguire, de' quali alcuni ci si presentano come il fondamento delle ottime pratiche attuali. Ma qualcuno potrebbe dire: E non sono i trattati moderni sufficienti per una buona viticoltura, se si deve ricorrere ancora all'antico? Quando a tale domanda non si sapesse dare altra convincente risposta, basterebbe il ricordare che i Romani, i quali già da tanti secoli coltivavano con grande frutto le loro terre ed avevano speciale cura dell'agricoltura, avevano anche ragione di dire che sicuri fossero i loro metodi, fruttuose le loro discipline, non bisognevoli di correzioni e di perfezioni; eppure credettero nè vano nè inconveniente il far tradurre le opere di Magone cartaginese (1), e di mettere a confronto i loro lumi con quelli della loro nazione rivale.

(1) Dice Varrone (*De L. L.*, lib. I, cap. I) che Magone superasse tutti gli altri del suo tempo.

" Il libro più antico de' popoli è il cielo, dice il Rosa (1), dove si scrisse colle stelle. I zodiaci semiti giunti a noi contengono l'ariete ad indicare la riapertura de' pascoli, il toro pel principio delle arature, il carro. „

" I greci vi aggiunsero il bifolco, i cavalli, il cocchiere, la spica, la capra, i capretti, il capricorno, i cani, la lepre, il lupo..... Sino dai tempi di Ciro, 548 anni avanti Cristo, a Babilonia, il Caldeo Kutai-Kulsami scrivendo d'agricoltura, distinse per mesi i lavori agrari, che Esiodo due secoli prima nella Grecia aveva solo divisi per regioni „.

I Romani continuarono a designare lungamente le loro opere agrarie per stagioni. Catone di ciò non parla affatto, però Virgilio fa incominciare l'anno rurale al toro (2), indicando in quale costellazione debbasi principiare il lavoro della terra (*quo sidere*), non in quale mese, in quale luna.

Varrone, poichè anteriore alla riforma cesarea, ci serba le vecchie tradizioni per le opere agrarie dividendo il corso solare in quattro parti, ognuna di queste in due. Per la semina comincia dalla primavera. Columella poi distinse i lavori campestri per ogni mezzo mese, partendo dagli idi di gennaio, secondo cioè il principio dell'anno astronomico di Numa, e Palladio in fine nel suo trattato d'agricoltura, per mesi.

Questo sistema è seguito ancora da Costantino Basso nella *Geoponica*, opera compilata nel secolo decimo sui precetti agrari dei Greci e dei Romani (3). Anche l'economia e l'uso del concime costoro debbono averlo appreso da' Fenici. Per averne molto dalle stalle e tenere sane pecore e buoi, Catone raccomanda buoni letami (Cap. V) e vuole che lo sterco sia conservato con diligenza, sparso nell'autunno e polverizzato. Tale pratica è oggi riconosciuta correttissima dalla scienza. E Columella pure inculca di preparare nella villa due concimatoie o ster-

(1) *Storia dell'agricoltura*. Cap. I.

(2) ...... Vere novo
Candidus auratis aperit dum cornibus annum
Taurus.

(3) Nel libro II, cap. 43, leggesi: Il villico abbia l'effemeridi in cui da periti sono designate le opere d'ogni mese e giorno.

quilini, l'uno per lo stallatico recente, l'altro pel vecchio, tenendo in gran conto e la concimazione ed il lavoro della terra a provocare là fermentazione conveniente ai feti, poichè tutta la coltura della terra sta nello scioglierla e farla fermentare (1). Raccomanda che il sottosuolo, perchè fiacco, si rinforzi con la concimazione, la quale, se frequente, tempestiva e modica, farà produrre maggiori frutti. E si notino questi tre aggettivi, i quali ci dimostrano a chiare note la pratica affinata de' Romani, alla quale è da attribuire in gran parte la prodigiosa fertilità di alcune terre.

Il forte buon senso de' *Rustici Latini* poi cercò sempre di togliere le superstizioni dalle menti dei coloni, esaltate dalle osservazioni atmosferiche degli astrologi greci sulla luna e dai culti astronomici di Mitra, d'Iside e d'Adone. Il vecchio Catone proibì ai villici la pratica degli astrologi, e Columella scrisse appositamente libri per persuadere agli agricoltori di non affidarsi ai Caldei, i quali, come fanno oggi i compilatori dei lunari, predicevano le variazioni e le perturbazioni atmosferiche (2). E per verità le superstizioni di quei tempi ancora oggi occupano le menti di alcuni agricoltori; e se costoro mettono le figure de' santi e delle madonne nella vigna, perchè prosperi, i villici romani sospendevano in essa un piccola maschera di Bacco (3) in maniera tale che questa poteva girare e guardare in diversi sensi a seconda del vento. Ciò si faceva, perchè v'era comune credenza che diventasse feconda quella parte del terreno verso la quale era volta la faccia del Dio.

Ma non pochi ammaestramenti i Romani accettarono dai Greci (4) i quali, come osserva il Rosa (5), lasciarono impronte di vocaboli da loro usati anche nei parlari alpini. Esiodo dà il nome di *stafile* (σταφυλὴ) al gambo della vite, donde si è derivato il nostro stafile: *trüs*

---

(1) " Neque enim aliud est colere, quam resolvere et fermentare terram ". II, 2.

(2) Libro IX, 1.

(3) Detta *oscillum*, dim. di *os*, piccola maschera o immagine del viso. Virg. *Georgica*, II, 388, 392. Macrob. *Sut.*, 7. Di queste *oscilla* se ne osserva una in marmo nel Museo Brittanico con anello in cima.

(4) Lib. I, cap. I.

(5) *Enciclopedia agraria italiana*, parte quinta, pag. 331.

Afferma Plinio che molto tardi incominciò presso i Romani la coltura della vite (1), ma è certo che ottimo vino raccoglievano pure i prischi Latini molto prima di Roma, ed Ovidio conferma la curiosa tradizione che Mezenzio si movesse a favore dei Rutuli contro i Latini con patto di avere in premio tutto il vino che si raccoglieva nel Lazio (2). Ma se è da ritenersi che i Romani per l'angustia e povertà del territorio non trovarono per lungo tempo come coltivare la vite, colle conquiste vi si diedero con ogni ardore, ed in breve conobbero tutte le diverse specie, sicchè Virgilio ebbe a dire (3):

> Sed neque quam multae species nec nomina quae sint
> Est numerus.

La vite è una delle piante che spessissimo si trova rappresentata nelle pitture dei triclini di Pompei. Talvolta sono le sole foglie dipinte a fascia, tal'altra figurano nei fregi e nelle ghirlande interi tralci fogliati con grappoli d'uva, oppure troviamo dipinti frequentemente i soli grappoli (4). Le foglie e i grappoli sono eziandio rappresentati nel musaico della casa del Fauno (5) e nelle pitture d'Ercolano e contorni (6).

Le viti appresso agli antichi ragionevolmente, al dir di Plinio (7), erano poste tra gli alberi per la grandezza loro. In Metaponto il tempio di Giunone aveva le colonne di gambi di vite. Nella città di Populonia la statua di Giove era fatta di una vite sola, la quale era durata tanti anni senza guastarsi. Una vite di Cipro servì per fare la scala da salire sul comignolo del tempio di Diana in Efeso. Dal quale costume di mettere la vite a sostegno, venne la forma spirale ed a vite di alcune co-

---

(1) " Apud Romanos multo serior vitium coltura coepit ". Plin., *H. N.* XVIII, 4.

(2) *Fast.* IV. E Plinio: " M. Varro auctor est, Mezentium Hetruriae regem auxi- " lium Rutulis contra Latinos tulisse vini mercede quod tum in Latino agro fuisset ". *Hist. Nat.*, XIV, 12.

(3) *Georg.*, II, v. 103.

(4) Triclinio della casa di Epidio Rufo, n. 20. Reg. IX. Is. I. Decum. min., etc.

(5) Museo Naz. di Napoli.

(6) Vol. I, tav. 6, 11, 46; vol. V, t. 9; vol. VII, tav. 13, 37.

(7) *Hist. Nat.*, XIV, 2.

lonne cristiane del medio evo. Ma pare che quelle viti sì grandi, soggiunge Plinio, fossero selvatiche, perchè le domestiche si potavano ogni anno, e tutta la loro forza era assorbita dai tralci, o se ne andava in propaggini, nè altro si voleva da esse se non il vino. Tuttavia giova notare che anche oggi le selve del Caucaso sono allacciate da grandissime viti che non furono molestate dall'oïdio. Bodenstdät a Tiflis nel 1843 trovò un grappolo pesante cinque chilogrammi. Al mezzodì della Spagna se ne trovano anche di quattro chilogrammi, e si scoprono sull'Atlante gambi di vite di oltre un metro di circonferenza. È da arguire pertanto che anticamente le viti giungessero a grandezze straordinarie, sia perchè crescevano in terreni vergini, e sia perchè lasciate libere e poco potate. Nel territorio di Capua si congiungevano le viti agli oppi, siccome anche oggidì si costuma, e ad essi abbracciandosi, si diffondevano per tutti i rami, innalzandosi in tal modo, che il vendemmiatore pareva ne avesse a cadere e fiaccarsi il collo. Ed è fama che Cinea, ambasciatore del re Pirro, essendosi meravigliato dell'altezza loro in Aricia, e motteggiando nel bere di quel vino molto brusco, facetamente dicesse che a buon dritto la madre d'esso era appiccata ad alta forca. Ai giorni di Plinio poi esisteva una vite in Roma, la quale con ombrose pergole ricovriva tutti quei luoghi dove si passeggiava a mezzodì, e l'istessa vite produceva 12 anfore di vino, cioè litri 315,12 ogni anno.

Il volere pertanto con confronti o certi o almeno congetturali vedere quali sieno tra le nostre viti quelle che equivalgano perfettamente o si avvicinino alle antiche, sarebbe una difficilissima impresa. Nè il Pontedera, botanico eccellente e benemerito commentatore di Catone, vi si è messo. Noi pertanto crediamo utile di raccogliere qui le notizie che dai *Rustici Latini* si possono cavare intorno ai nomi ed alla qualità delle viti ed ai luoghi principali, dove se ne praticava la coltura; tanto più che quei luoghi, siccome bene osserva il Rosa, furono i primi vivai e quelle viti le madri di tutte le altre che, spargendosi per l'Europa e modificandosi secondo la natura diversa dei terreni, serbano pur tuttavolta nelle denominazioni tracce delle loro origini. Fa d'uopo pertanto avvertire che i nomi anticamente erano anche mutabili e che

alcuni di quelli ricordati da Catone, dopo duecento anni non si trovano in Columella, come pure in Plinio, o tutto al più con altra denominazione. Noi cercheremo di ritrovare il filo, per poter venire fuori del laberinto.

Il principato, dice Plinio (1), si dà alle viti *aminee* per rispetto alla fermezza loro e per la lunga vita. Esse, tranne in clima molto freddo, in qualunque luogo si piantino, ancorchè degenerino, paragonate tra loro stesse, forniscono vini di sapore più o meno grato, ma che però nel gusto supera gli altri.

Erano piantate queste viti, secondo i moderni geografi, nei colli dell'Italia meridionale nella regione Campania o Opicia. Dobbiamo credere che non solo negli agri Faustiano, Statano e Falerno fossero piantate in remotissimi tempi dai Pelasgi Tessali, i quali in queste contrade fermarono le loro sedi, ma ancora nelle stesse falde e colline del Marsico, donde principiava l'agro Falerno. Questi colli in origine ebbero il nome dai detti popoli, come pure col nome stesso ancora si chiamarono gli altri che sono d'intorno a Napoli e al Vesuvio, piantati egualmente di quelle viti, col diramarsi degli stessi popoli nella Campania. Macrobio (2), senza ricordare i colli, parla delle uve che vi nascevano e dei popoli che le propagarono, ed uno scoliaste vuole che fossero i Tessali che portarono le viti in Italia. Abbiamo veduto come ciò è da rigettarsi. Galeno pertanto ricorda che il celebre *vino amineo* si faceva nelle ville e nei colli prossimi a Napoli. Apprendiamo anche da una lapide di Petelia, nella Magna Grecia, quanto nelle nostre regioni per mezzo dei Pelasgi di Grecia la coltivazione delle viti aminee si diffondesse, le sole, credesi, che in remotissimi tempi si conoscessero in Italia (3).

---

(1) " Sunt etiam Ammineae firmissima vina „. Plin. *H. N.* XIV, 2.

(2) " Uva aminea, scilicet a regione, nam aminaei fuerunt ubi nunc Falernus est „. Saturn., lib. II, 16.

(3) Mommsen, *Inscriptiones regni Neapolitani latinae*, VII Petelia, n. 79. È degno di essere riportato il seguente passo dell'inscrizione interpretata dal Mommsen . . . . . " Vineam quoque cum parte fundi Pompeiani sicut supra dixi " hoc amplius augustalibus loci nostri dari volo. Quam vineam vobis, augustales, " (idcirco quae est aminea) ut, si cogitationi meae (qua prospexisse me utilitatibus

Plinio ricorda che sono di 5 specie, ma due sono le vere aminee, la maggiore e la minore. Questa più presto e meglio fiorisce; è più atta a maritarsi agli alberi: supera di gran lunga la maggiore, perchè resiste più fortemente ai venti e alle pioggie; e si conosce dai suoi lunghi e spessi sarmenti, dalla grandezza delle foglie e delle uve. Columella anche (1) compiacevasi della feracità e quindi prediligeva le *aminee*. Con una di queste in due anni piantò un iugero di vigna. Delle *aminee* ne aveva a pergolato, dove da ogni pianta raccoglieva in media due anfore, o 53 litri di vino e dalle stesse a giogo traeva tre urne ovvero 40 litri. Alcuni pensano che si dicessero *aminee*, perchè erano senza minio e davano vino bianco; altri le credono venute da luogo di quel nome nella Tessalia; altri infine dalla regione Aminea, i cui abitanti furono dove oggi è Falerno. Tra le *aminee* erano le *gemelle* che vestivano i colli di Sorrento e del Vesuvio, e se ne traeva il famoso vino di Falerno (2). Varrone nominò *scanziana* una delle *aminee* nere di quelle pendici, nome che rammenta Scanzo, colle presso Bergamo, famoso pel moscato. Parimenti commentate erano le *nomentane*, da Nomento, luogo del Lazio, che non era molto lontano da Roma. Vengono, dice Columella (3), dopo le *aminee*, per la bontà del loro vino: nella fecondità poi le superano ancora, perchè esse frequentemente si caricano il più che possono di molto frutto, ed ottimamente poi si conservano. Le api diedero il nome a quelle che si dissero *apiane*, che corrispondono alle nostre moscatelle.

Columella le chiama fertili e si accomodavano di leggieri al giogo degli alberi. I loro frutti, dice, sono primaticci e perciò sono molto acconci pei luoghi freddi: producono vino dolce, nocivo al capo ed ai

---

" vestris credo) conseritis, vinum usibus vestris, dumtaxat cum publice epulas exer-
" cebitis, habere possitis. Hoc autem nomine relevati, impendis facilius prosilituri hi,
" qui ad munus augustalitatis compellentur. "

(1) Vol. III, 2.

(2) Eran dette *gemelle* perchè venivan su sempre accoppiate: il vino che se ne traeva era più austero e durevole delle *aminee*. Notiamo che anche oggi nelle vicinanze di S. Antonio a Posilippo rimane il nome di *colli aminei* ad una contrada feracissima di buone viti.

(3) *Loco citato.*

nervi. Non facendo la vendemmia per tempo, trovansi in preda alle pioggie, ai venti ed alle api, le quali ne sono molto ghiotte.

Queste sono le nobilissime viti proprie dell'Italia; le altre, ci fa sapere Plinio (1), sono venute dall'isola di Chio e di Taso, e noi crediamo per mezzo dei Fenici, i quali viaggiando alle Indie dal Mar Rosso, ed all'Egitto, alla Spagna, all'Italia e sino alle isole Britanniche, piantarono viti, secondo il Rosa, anche sull'Atlantico, all'attuale Capo Spartel, che dalla vite i Greci chiamarono *Ampelusio*, e dove la città Lix porta la vite sulle monete. Osann che fece studi profondi sulla coltura della vite nella Grecia, conchiuse che quell'arte irradiò da Creta, impiantandosi prima a Naxos ed a Chios (2). Tra le nobili viti venute di Grecia adunque ricordiamo la *grecula*, che non cedeva punto di bontà alle *aminee*, ed aveva l'acino molto tenero e sì piccolo che non poteva venire a perfezione se non in terreno grassissimo; l'*eugenia* (3) non era utile se non nel terreno d'Alba, perchè, come era trapiantata altrove, tralignava, e la *biblina* non ricordata da alcuno dei *Rustici Latini*, ma di cui si fa menzione nelle tavole di Eraclea. Essa produceva vino alquanto dolce ed era preziosissima: originaria di Nasso, fu trasportata dalla penisola a Siracusa (4).

Come uve distinte da quelle pel vino vengono ricordate da Columella dodici uve mangierecce o da tavola: le *precoque* (precoci?), le *duracine* (secondo il Rosa le attuali *inverniccie* bresciane), le *purpuree*, le *bumasti*, le *dactili*, le *libice*, le *ceraunie*, le *stefaniti* (5), (queste cinque greche), le *tripedanee* (6), le *onciarie* (7), che serbansi

---

(1) *Loco citato.*

(2) *Enciclopedia agraria italiana.* Dispensa 50, pag. 330.

(3) È detta così da ἐυγενής, eccellente, generoso.

(4) Hippus Rheginus ap. Athen, I, 24. — Etymol. magn., in *Biblinos.* Vedi pure Mazzoch., *Comment. in aen. Tab. Heracl.*, pag. 202.

(5) Ebbero il nome dalla specie, perchè legate in giù e in corone si mostravano vaghe ai riguardanti.

(6) Presero anche il nome dalla specie e dalla giocondità della figura, poichè erano lasciate crescere fino all'altezza di tre piedi, ovvero erano così ordinate che tra ogni vite era l'intervallo di tre piedi.

(7) Dette così perchè tra vite e vite vi era l'intervallo d'una oncia di iugero.

bene nell'inverno, le *venucule* (1), le *numisiane* (2). Plinio parla anche di un'altra specie di uva buona per mangiare, e perciò venduta in luogo di essere adoperata per la vendemmia, detta *escaria*, che si metteva nelle pergole o nei gioghi. Si può supporre che sia una delle riferite da Columella con denominazione diversa. Tra le viti ordinarie troviamo esser ricordata la *visula*, che era acconcia per i bassi gioghi e produceva corti sarmenti e dure e larghe foglie; in grazia della cui ampiezza difendeva ottimamente le sue frutta dalla tempesta. L'*albuela*, fertile in sarmenti ed in uve, fruttava meglio nella collina che nel piano, più sull'albero che sul giogo, più nella cima dell'albero che abbasso.

L'*elvenaca* era appo gli antichi avuta in pregio per la fertilità. Se ne trovava di tre specie, delle quali quella detta *emarca* dai Galli tanto si caricava di grappoli, che si doveva sostenere con forche. Essa amava però poco l'Italia e riusciva meglio nei Vosgi (Borgogna).

La *spionia*, la quale alcuni chiamavano *spinea*, era abbondantissima e per vino e per grandezza d'uva. Plinio afferma che era peculiare nel territorio di Ravenna, resistente alle intemperie e tanto ferace, che Marziale facetamente disse esser colà più cara l'acqua che il vino (3). Parve a Plinio questa *spionia* identica a quella che nella Campania si diceva *scircola*, da altri *stacula*, alla *numisiana* di Terracina, alla *murgentina* siciliana, vitigni nominati anche da Columella. Una qualità di vite, perchè aveva frutti simili alle olive, fu chiamata *oleagina*. Columella nomina l'uva *pompeiana*, della quale fa anche menzione Schouw (4). Essa nei dipinti pompeiani è facilmente riconoscibile o dai tralci fogliati sarmentosi, talvolta figurati con cirri o dalle foglie

---

(1) Erano di quelle che ottimamente allignavano ed erano uve durabili e si potevano serbare nei vasi pel verno. Alcuni credono che fossero così dette perchè nascevano in Venosa, altri poi perchè erano sparse di venuzze rosse.

(2) Così dette forse da Numidia. Secondo Plinio i Terracini celebravano la vite *numisiana*, la quale non aveva potenza da per sé, ma l'attingeva tutta dal suolo.

(3) " Sit cisterna mihi, quam vinea malo Ravennae, Quum possim multo vendere pluris aquam ". Lib. III, ep. LVI. Vedi anche Andrea Baccio, *De Vinis*, lib. V, pag. 264.

(4) *P. fl. Pomp. die Erde* . . . . . Leipz. 1851.

palmato-cordate, a tre o cinque lobi inegualmente dentati di color verde intenso o dalla disposizione delle bacche in grappoli composti, folti e conici. Altre uve ricordate da Columella sono l'*irziola*, la *fercula*, la *scirpula* (*scirpula* in Plinio), la *sticula*, la *fregellana*, la *merica*, la *pergulana* e l'*arcelaca* molto feconda detta anche *argite*. Virgilio (1) ricorda altre specie di viti nei seguenti versi.

. . . . E non è pare
L'uva che abbella la nostra collina
A quella che dai tralci metimnei (2)
Colgono i lesbi presso la marina.
V'ha i grappoli di Tasia, e v'ha pur quei
Bianchi di Mareoti; i primi in pingue,
E gli altri in magra terra si fan bei.
Per vin passo di ogni altra il pregio estingue
L'uva psizia: fumando, i piedi assale
Il vin lageo, e fa balbe le lingue.
V'ha prezie uve, e purpuree. Ma con quale
Carme te loderò, retica vite?
Pur non tenerti alla falerna uguale.
Per vin maschio le aminee salite
In fama, Tmolo or vincono e Faneo,
Che è re dell'erte a pampini vestite.
V'ha l'argite minor; tanto lieo
Per tanti e tanti autunni ella diffonde
Che a tutt'altre sovrana in ciò si feo.
Nè taccio, o rodia, te delle seconde
Mense grata agl'Iddii, nè te bumaste
Che di fumidi grappi empi le fronde.

(*Trad. dello* STROCCHI).

(1) *Georg.*, lib. II.

(2) Metimna era una città dell'isola di Lesbo nel mare Egeo. Circa ai nomi delle altre viti che seguono, Taso era un'isola dello stesso mare; il lago Mareotide era nell'Egitto; il nome *Psizia* non si sa donde venga; *lageo* viene da *λαγός* lepre, perchè il vino n'aveva il colore; *precia*, secondo Plinio, viene da *praecoqua*, primaticcia: la Rezia era il paese che ora chiamasi dei Grigioni, ma, secondo il predetto scrittore, comprendeva anche il Veronese; il monte Falerno era nella terra di Lavoro tra il Volturno e il Garigliano; l'*aminea*, l'abbiamo detto che fosse; il *tmolio* un monte della Lidia; Faneo un promontorio nell'isola di Chio; Argo era

Abbiamo parlato delle uve comuni a tutti i paesi. Le seguenti sono le uve peculiari di certe contrade. Le *allobrogiche*, come le *retiche*, erano ottime in patria, ma degeneravano cambiando sito. Furono recate tra i popoli dello stesso nome dai Fenici e dai Greci di Marsiglia e di Genova, che per l'oro visitavano da antico la valle d'Aosta (Salassi) e la Savoia, ed il nome greco d'Ivrea (*Iporedia*) significa *Piemonte*. Nelle Alpi marittime erano le *columbine*, le *bimammie* insieme colla *scripula*, proprie della Toscana la *tuderna* (forse da Tòdi), detta anche *flerenzia*. Vicino Arezzo era ottima la *talpona*, l'*etenaca*, la *consemina*. La *talpona* (1) nera, dice Plinio, faceva il mosto bianco; la *etesiaca* era di non certo e costante provento. La *consemina* (2) era nera ed il suo vino non durava punto; era poco fertile, ma buona a mangiare. La *irziola* era peculiare dell'Umbria e del territorio di Bevagna (3), la *pomola* di Amiterno nei Sabini, dove coltivavasi anche le *vinaciola*, la *paria* di Pisa, la *prusinia* di Modena, la quale uva era detta nella Gallia Cisalpina *strepto*, nella Transalpina *picene* (*pineau?*) e doveva essere diversa dalla *picina*, nerissima (forse la *negrara* trentina e che ebbe nome dalla pece). Plinio pone le viti dette *capnio*, *bucconiate*, *tarrupia* nei colli Turini; e dice essere buone per le pergole *l'escaria*, la *bumaste*, *l'onciale*, ma di non bella apparenza la *cinerea*, la *rabuscola* (*raboso?*), l'*asinuscola*.

Sono d'accordo gli antichi nel convenire che generalmente torni conto ai contadini il piantare le viti, e specialmente agli Italiani; ponendo mente al fatto che le vigne del terreno del monte Massico (Marso di Sorrento) di Albano e monte Cecubo, sono per l'eccellenza del loro

---

città del Peloponneso; Rodi un'isola del Mediterraneo e *bumaste* era un nome tratto dal greco, in cui significa mammella vaccina, e l'uva così chiamavasi dalla grossezza de'grappoli e degli acini. Anche ora vi è un uva chiamata in molte località col nome vernacolo di *menna di vacca*, come rilevasi dai cataloghi e descrizioni dei vitigni pubblicati nei fascicoli del bollettino ampelografico.

(1) Forse ebbe il nome dal colore della talpa, come la *etesiaca* da'venti estesi che spirano otto giorni prima avanti la canicola e molti giorni dopo: erano essi molto osservati dagli egizi.

(2) Colum., III, 21. La vigna *consemina* era quella che constava di vari semi generi di viti.

(3) Città in Umbria.

vino le principali di quelle che trovansi sulla terra (1). Però l'agricoltore, il quale non dev'essere, come credesi, di mediocre ingegno, ma esperto ed accorto, tenga per fermo che quelle varietà di viti, le quali resistono senza soffrirne danno alla nebbia, sono adatte alla pianura, laddove sono proprie del colle quelle le quali tollerano la siccità ed i venti. Così pure nel terreno pingue ed urbertoso si pianterà la vigna magra e di sua natura poco feconda, nel magro la vigna fertile, nel denso la forte che germoglia assai, nel polveroso e fertile va piantata quella che scarseggia di sarmenti. Fa d'uopo altresì conoscere che i luoghi umidi non sono acconci alle viti, che producono un frutto di grano tenero e grosso, ma duro e piccolo e fornito di molti vinacciuoli (*vinacea*, γίγαρτα dai Greci), come anche si deve sapere che nel terreno secco crescono le vigne di natura ancora varia. Ma bisogna por mente non solo al terreno, ma anche alla qualità dell'aria; poichè dove c'è per lo più freddo e nebbia, si mettono due specie di viti, cioè le primaticce, i cui frutti maturano innanzi tempo, e quelle che hanno il grano robusto e duro, le cui uve maturano bene tra i ghiacci come quelle esposte al caldo. Similmente con piena sicurezza in una regione, dove predomina il vento e la tempesta, si metteranno viti robuste e di grano duro, come in quella dove c'è molto caldo le più tenere, ovvero le viti che fanno grano strettamente uniti. Nelle contrade poi dove c'è placidezza e serenità di clima, si può mettere con fiducia ogni sorta di viti, ma vi allignano meglio quelle i cui grappoli o grani cadono più prestamente. Il terreno migliore intanto è sempre quello (2), che,

---

(1) Colum., lib. III, 1. Catone anche stima tanto ricco il vigneto, che gli dà il primo posto nella economia agraria.

(2) La terra nera, leggiamo nella *Geoponica*, lib. V, 1, nella superficie poco compatta è acconcia alla vite e non fa disperdere l'acqua, nè la tiene alla superficie, chè l'acqua rattenuta sopra terra fa marcire le piante. Devesi adunque investigare nel profondo della terra, perciocchè terra di sopra nera, trovasi di sotto argillosa ed all'incontro. La terra anche è ottima se da correnti fiumi viene bagnata e coperta, per ciò lodasi l'Egitto. Le uve bianche hanno contraria natura delle nere, ma in generale quelle che per loro natura sono più umide si piantano in peggiori, più freddi o secchi luoghi, le più secche all'incontro in umidi, imperocchè in tal guisa ciò che alle viti manca, viene aggiunto dal terreno. Fa d'uopo adunque conoscere e discernere le piante e la terra ed insieme temperarle. Per questa cagione alcuni trasportano le

quando non sia nè troppo denso nè troppo sciolto, si avvicini di più a quest'ultimo; che nè magro nè molto fertile, si accosti di più al fecondo, ed in fine che senza essere in pianura nè scosceso, sarà nonostante simile ad un piano inclinato.

Non torna conto metter l'uva da mangiare se non nel podere vicino alla città, di guisa che si possa facilmente venderlo, e si deve scegliere non solo quella di grato sapore, ma anche di bella apparenza. Se poi si pianta la vite per farne vino, si scelga quella che dà molta uva e sia robusta di legno per la durata.

In Italia si può bene mettere quella vite, la quale non è nè molto nè poco produttiva; sempre quando il terreno dia un vino gradevole al gusto e prezioso, perchè, se il terreno non è tanto buono, è meglio mettervi qualunque vite che sia molto fertile, per averne buona rendita. È comprovato che nel piano si ha vino in più abbondanza di ogni altro luogo; dalle colline poi lo si ottiene più gradevole, e ciò perchè queste tuttavia inclinate un po' verso tramontana sono più fertili, ma verso mezzodì ci somministrano vino più grato al gusto. Circa la posizione delle viti Columella non è d'accordo con Democrito e Magone, i quali lodano la piaggia settentrionale (1); e pensano che le viti volte a quella parte si fanno più fertili, quantunque non rendano tanto buon vino. Egli osserva che nei luoghi freddi è utile che siano volte a mezzodì e nei tiepidi ad oriente, purchè non sieno molestate dai venti del mezzodì e da quelli del sud-est. Lo stesso autore poi raccomanda che quegli, il quale vuole fare una vigna, debba principalmente badare di non fidarsi tanto dell'altrui cura quanto della propria, nè debba ricorrere agli altri per comperare le barbatelle (*neve mercetur viviradicem*). Deve piantare chi vuole assicurarsi una buona vigna, nei propri poderi quella specie di viti che l'esperienza avrà dimostrato di ottima qualità. Si faccia pertanto l'accorto agricoltore il vivaio di viti (*vitiarium*), per-

---

piante dai monti al piano, e dal piano ai monti, perchè così allignano meglio. Quel vino veramente è ottimo che nasce in luoghi aridi ed inclinati, volti ad oriente ed a mezzodì. Ma le viti arboree si piantano più acconciamente in luoghi campestri, piani e caldi, ove non troppo soffiano i venti.

(1) Colum., lib. III, 12.

chè le piante peregrine d'altra regione riescono meno famigliari al suolo che le topiche. Il vivaio poi non si ha da fare in un terreno inferiore di qualità a quello della vigna (1).

Per la scelta dei magliuoli (2) Columella raccomanda di non doversi guardare solo alla madre, ma por mente che non si tolgano da quelle parti del tronco, le quali e sieno generative e le più fertili (3). Essi si debbono scegliere, nel tempo che si potano le vigne, da una fecondissima vite, la quale abbia provata la sua bontà per quattro anni di seguito con buona fruttificazione, e non è da chiamarsi feconda quella vite che ha un solo grappolo per sarmento. Si fanno pertanto rimanere con tre o quattro gemme sopra terra, avendo cura di ricoprirli in luogo alquanto umido, ma non palustre. Ma fa d'uopo principalmente porre attenzione che la vite, da cui si traggono, non sia soggetta a perdere il fiore, come neppure che i suoi grani non s'ingrandiscano difficilmente, e che sia di quella specie il cui frutto non si maturi nè troppo presto nè troppo tardi, poichè nel primo caso l'uva è danneggiata dagli uccelli (4), come nel secondo dai cattivi tempi.

La parte più feconda della vite poi non è la sua estremità, che è detta capo della vite, cioè l'ultimo ed il più allungato sarmento. Poichè si osserva che ciò non avviene per la nativa fertilità del tralcio, bensì per la felice condizione del suolo (5), essendochè tutto il succo e

---

(1) Colum., lib. III, cap. 5.

(2) Isidoro nel libro VIII, capo 5, così descrive il magliuolo: " Malleolus est no-" vellus palmes innatus prioris anni flagello, cognominatusque ab similitudine rei " quod in ea parte qua deciditur ex veteri sarmento, prominens utrinque mallei " speciem praebet. "

(3) Nella *Geoponica*, notate quali sieno le viti fertili di molto frutto e di molti occhi, è detto che si pigliano da esse i magliuoli e non dalle viti novelle, che sono inferme, nè dalle macchiate, perchè sono sterili, ma da quelle che sono nel maggior vigore, ovvero poco più oltre di questo stato. Si debbono prendere inoltre non dalle parti di sopra, ovvero dalle più basse, ma di mezzo la vite. E veramente il ramo che è aspro e largo e simile ad una verga con rari occhi e crespe radici, dev'essere lasciato, ma si scelgono quelli rotondi, leggieri, sodi, pieni d'occhi e di novelli germi. Lib. V, 8.

(4) Sembra che negli antichi tempi gli uccelli dovessero essere in grande abbondanza nelle campagne.

(5) Il quale bastantemente ricco di *umus*, calce; di potassa e soda si presenti, come si è detto, di natura pastoso, scorrevole, piuttosto siliceo che argilloso, od in altri termini piuttosto leggiero che forte, acciò l'acqua non vi possa soggiornare.

l'alimento che è dato dal suolo o, come oggi vien chiamato, la linfa ascendente, innalzandosi dalle radici, scorra di passaggio per gli strati legnosi del tronco, e giunga fino all'estremità. In guisa che i tralci più fecondi della vite trovansi o alle sue parti estreme o presso le radici. Quelli che si trovano nel mezzo, perchè hanno il succo di passaggio, sono molto magri, essendo l'alimento intercettato, parte dai sarmenti di sotto e parte da quelli estremi, come attraverso un sifone (1).

Dovendosi piantare le vigne nelle fosse, si scava il terreno quasi a tre piedi di lunghezza (met. 0,68) e due di profondità (met. 0,59), distendendosi i magliuoli in ambedue i lati della fossa, in guisa che le loro estremità escano fuori delle frondi opposte: dopo di ciò appianando il terreno con la terra scavata, si lasciano due gemme sopra terra (2).

Nel lavorare il terreno col pastino bisogna estirpare qualsivoglia frutice o albero e togliere ogni materia impropria che potrebbe incontrarsi, affinchè quegli che lavora non abbia impedimento (3). Ed il

---

(1) In questo passo del Columella è bene indicato il cammino della linfa ascendente, la quale, secondo la moderna fisiologia vegetale, giunge fino all'estremità delle foglie, ove per mezzo de'pori della loro faccia superiore abbandonano nell'atmosfera una parte d'umidità sotto forma di vapore acqueo; l'altra parte poi, combinandosi con l'aria assorbita dalle loro pagine inferiori per mezzo degli stomi o pori, subisce un'importante modificazione: acquista maggiore densità, per cui questo nuovo fluido viene distinto col nome di cambio. Però gli antichi, che non hanno ciò osservato, ignoravano anche che il cambio, passando dalle cellule delle foglie nelle nervature, discende per la base del peziolo spandendosi in tutte le parti dell'albero, per il quale moto in senso inverso acquista il nome di linfa discendente, la quale nel suo passaggio determina non solo la crescenza dell'alburno formandone un nuovo strato, ma forma pur anche un nuovo strato di libro. Del resto questa proprietà della linfa ascendente e discendente può spiegare meglio il perchè nella vite, siccome osserva Columella, i tralci più fecondi trovansi alle sue parti estreme o alle radici. Diffatti sia che la linfa è attratta alle estremità, sia nuovamente presso alle radici, essa sempre va di passaggio per i tralci di mezzo e lascia loro poco nutrimento.

(2) Oggi pure si fa lo stesso, però la fossa è per lo più della larghezza di metri 0, 75 e della profondità di metri 0, 50: si mette poi nel fondo di essa uno strato di buon terriccio preparato, quindi vi si collocano alla distanza di un metro le une dalle altre le barbatelle, e si riempie la fossa con metri 0, 25 del medesimo terriccio mischiato colla terra estratta.

(3) Colum., lib. III, 13.

luogo piano si deve scavare fino a due piedi e mezzo, quello in pendìo per tre piedi e mezzo e le colline le più scoscese sino a quattro, perchè, essendo tratta la terra dalla parte superiore in sotto, non resterebbe appena quantità di terra sufficiente pel lavoro del pastino, se non si scavasse più profondamente che nel piano.

Ma non bisogna cominciar l'operazione dello scavo a poco a poco e per due o tre gradi successivi giungere alla destinata profondità della pastinazione; si deve bensì cavare per dritta linea la fossa senza interruzione sino alla intera profondità; acconciando la terra mossa dietro le spalle. Si può pertanto tirare una cordicella in linea retta dietro di sè a misura che si procede nel lavoro; con questa si può anche vedere l'altezza dello scavamento e la larghezza. Per tale operazione fa d'uopo vi sia un perito o vigilante ispettore, il quale stia attento che i lati del solco sieno ad angoli retti. Gli antichi adoperavano per ciò, come abbiamo veduto nel capitolo precedente, la *ciconia*.

Si lasciano tra i filari di un magro terreno lo spazio di cinque piedi, sei in un mediocre, nel grasso sette piedi, affinchè i molteplici e lunghi sarmenti possano facilmente dilatarsi.

La disposizione delle viti in *quincunce* (1) si ottiene cucendo sopra una cordicella pezzetti di porpora o di altro colore vivo, in modo che si segni la misura degli spazi tra gli ordini, e si tirerà attraverso la terra preparata, ficcando delle canne presso ognuno de' luoghi nei quali si trova la porpora: così si fanno gli ordini a spazi eguali. Scavate le fosse, si metteranno le barbatelle, tolte possibilmente allora dal vivaio (2) e si porranno in guisa che dal mezzo della fossa sia ognuna

---

(1) Vedi cap. precedente.

(2) Se fa d'uopo prolungare la piantagione (*Geop.*, lib. V, 8), subito che si sono presi i magliuoli, si ricoprono con terra e non si debbono strettamente legare, affinchè tutti abbiano una porzione di terra, la quale sia quella stessa, donde sono stati tolti. Se poi si debbono conservare più lungamente, sieno messi in dolio, aggiuntavi terra di sotto, di sopra e dai lati. Ma i magliuoli che vengon portati, assai da lontano, si mettano nella squilla ovvero nelle cipolle, che si mangiano, quelli poi che sono offesi dal tempo ovvero seccati, si tengono un giorno ed una notte nell'acqua per farli riprendere. Bisogna por mente però che i magliuoli prima che si piantino, non mettano radici.

opposta all'altra e le radici di due barbatelle non si attraversino a vicenda; ma prima bisogna potar tùtta la barbatella col ridurla ad una verga fortissima e col tagliarle i nodi e le cicatrici. Si mettono intanto nel fondo della fossa e propriamente in mezzo, e trasversalmente alcune poche pietre, ognuna delle quali non deve pesare più di cinque libbre. Magone Cartaginese è di parere che queste pietre difendano le radici dall'acqua nell'inverno e dal calore nell' estate, e·che vicino alle barbatelle disposte nella fossa si debbano mettere delle vinaccie miste a letame; imperocchè quelle provocano ed estraggono nuove radichette fornendo il nutrimento, e questo, quando il verno è più rigido, riscalda molto opportunamente (1). Ma se il terreno ove si pianta la barbatella par debole, si provvederà pigliando altrove grassa terra e ponendola nelle fosse (2).

Sul modo di piantare i magliuoli alcuni sono di parere che si debba piantar tutta la verga, siccome è distaccata dalla madre, e dividendola in tanti pezzi con cinque o sei occhi, piantarli tutti in terra. Ma ciò non approva Columella (3), il quale è d'accordo con gli altri autori, che pensano come la parte superiore del sarmento non fosse atta a produrre frutta. È buona solo quella porzione che è vicina al vecchio sarmento, e si deve rigettare ogni *saetta* (4), col quale nome i Romani solevano chiamare l'estremità superiore del magliuolo, sia perchè essendo scostata dalla madre e quasi lungi da essa lanciata, sia perchè, essendo appuntata nella cima, si assomiglia alla *saetta*. Ma si fa male, osserva Columella, quando si pianta il magliuolo, essendovi attaccata una qualche porzione del vecchio sarmento (5). Poichè l'esperienza

(1) Alcuni bagnavano anche le radici con liquido sterco di bue per cacciare i vermi ed i serpenti, altri con orina ed altri ponevano nelle fosse paglie, di legumi. *Geopon.*, lib. V, 9.

(2) Anche oggi si ha cura di modificare la natura del suolo, qualora questa non è analoga alla coltivazione che si vuole introdurre: cioè se il suolo fosse troppo leggiero, s'aggiunge una quantità di terra argillosa; se al contrario fosse troppo compatto, si stenderà sopra tutta la superficie una quantità di terra siliceo-calcarea.

(3) Lib. III, 18.

(4) *Loco citato.*

(5) È creduto utile oggi di lasciare alla base de'sarmenti più belli e vigorosi della lunghezza di 40 a 60 centimetri un pezzetto del vecchio tralcio della lunghezza

ammaestra che, venendo essa coperta di terra, tosto si corrompe all'umidità e la sua corrutela è communicata alle prossime radici tenere, che appena incominciano a spuntare. Queste poi morendo fanno anche disseccare la parte superiore del magliuolo (1).

Abbiamo cennato nel capitolo precedente che Columella crede viziosa la maniera di piantare il magliuolo con la testa attortigliata nello strumento detto *pastino*, e ciò per molte ragioni. Primieramente è innegabile che ogni pianta che sia stata maltrattata e rotta avanti di piantarsi, non germoglia tanto bene quanto quella che mettesi in terra intera, intatta e non affatto danneggiata. In secondo fa d'uopo riflettere che questa parte del magliuolo ricurvo, allorchè si deve cavare, si oppone agli sforzi del cavatore, alla stessa guisa che farebbe un amo od un uncino ficcato in terra; sicchè si rompe primachè si estragga. Ma ciò massimamente è da considerare che, non mostrandosi per lo più le frutta oltre le quinte e seste gemme, che sono più vicine al vecchio sarmento, se si attortiglia il magliuolo al *pastino*, si vengono a distruggere le prime tre o quattro gemme. Sicchè, dovendosi di necessità fare il magliuolo più lungo, s'incorre nell'altro inconveniente di dovere accettare la *saetta*, che è generalmente infeconda e sterile e non dà che pampini.

Ma forse importa moltissimo che quel magliuolo, il quale si mette in terra, getti le radici da quella parte ove è stato tagliato dalla madre e si cicatrizzi prestamente? Per verità se non si cicatrizza prestamente, attrae come per un cannello tropp'acqua per la midolla della vite aperta, e l'acqua scavando internamente il magliuolo, somministra in esso de' nascondigli pei piccoli animali, che fanno marcire

---

di 16 centimetri a guisa d'uncinetto, il quale giova molto per mantenere umida la base del sarmento, quando esso distaccato dalla madre deve rimanere ancora per lungo tempo fuori terra. Ma allorquando poi si deve piantare in vivaio od a dimora, è raccomandato di recidere il pezzo di vecchio legno, in guisa che alla base rimanga ancora un po' d'alburno, perchè, in caso diverso questo pezzo di vecchio legno è più d'impedimento che di facilitazione allo sviluppo delle radici: a meno però che i due capi dell'uncinetto non abbiano ognuno un nodo o gemma, da cui, com'è naturale, si possono sviluppare delle radici.

(1) Lib. III, 19

le gambe delle viti. Ora questo precisamente interviene alle viti che si piantano attortigliate, perchè, essendosi rotte in qualunque modo le loro parti inferiori, si dà più facilmente l'adito all'acqua, che insinuandosi co' piccoli animali, fa prestamente invecchiare la pianta. Per la qual cosa la miglior maniera si è di piantare il magliuolo dritto, la cui testa, quando è dritta tra le corna del *pastino*, facilmente si può rattenere nella parte più stretta di questo strumento e sprofondare in terra. Il sarmento in tal modo piantato caccia ben tosto le radici, le quali dalla parte del capo, che è stato tagliato, richiudono la cicatrice. Questa piaga medesima poi, che si trova rivolta verso il basso della terra, non riceve tant'acqua quanta ne riceverebbe se fosse piegata e rivolta in alto, in guisa che come un imbuto lasciasse passare per la midolla tutta quella pioggia che sopra le venisse.

Columella pertanto non sa con certezza assegnare quanto dev'essere lungo il magliuolo (1), ma dice che si deve farlo più corto se ha molte gemme e più lungo se ne ha poche: pur tuttavolta non deve essere più lungo d'un piede, nè men lungo d'un pollice (2), poichè se il magliuolo è men lungo di un pollice, posto a fior di terra, soffrirebbe nell'estate, laddove più lungo d'un piede, piantato profondamente, con difficoltà si trarrebbe fuori cresciuto che fosse. Ma si può mettere nel piano il magliuolo lungo un pollice, e ne' luoghi montuosi, ne' quali la terra scende in giù, si può piantarlo invece alla profondità d'un piede. Nelle valli e nelle pianure umide si vuole che si pianti il magliuolo anche di tre gemme, cioè un magliuolo alquanto più corto di nove pollici, ma però più lungo di un mezzo piede. Bisogna por mente però che non si dirà mai magliuolo di tre gemme quello che

(1) Lib. III, 19.

(2) Da ciò è facile argomentare che i Romani avessero anche la così detta piantagione delle gemme. Volendosi oggi ricavare il maggior numero possibile di piante da una piccola quantità di sarmenti, si suole scegliere in primavera quei sarmenti che si vogliono moltiplicare; e, con un coltello ben affilato, si tagliano le gemme dai sarmenti a mo' di scudetto, al quale vi rimanga attaccato un pezzo d'alburno. Esse poi si collocano tra loro alla distanza di pochi centimetri in aiuola ben preparata con buon terriccio e si ricoprono con un centimetro di terra mista a sabbia fina. Nell'estate si deve aver cura di mantenerle sempre in istato umido; e nell'autunno si avranno già tante pianticine quante furono le gemme.

abbia solo tre occhi, ma quello che ha tre articoli ed altrettante gemme, eccettuando così quelle che trovansi in copia alla sua testa, poichè ordinariamente il magliuolo ne abbonda intorno al luogo d'incisione, che si è fatta staccandolo dalla madre. Si deve stare attenti poi nel piantare il magliuolo o la barbatella di evitare il vento come anche il sole, affinchè non si dissecchino.

Ma è dovere dell'avveduto agricoltore, oltre al piantare le viti migliori, di metterne varie specie, perchè se l'anno è freddo e brinoso, n'è malmenata quella specie che non tollera il freddo, ed infine se è caldo, rimane danneggiata quella che non può sopportare il calore. E per non annoverar gl'infiniti danni, cui vanno soggette le varie specie di vigne per l'alterazione dell'aria, si può in generale asserire che sempre v'è qualche cosa che nuoce alle viti (1). Ma ei fa d'uopo riflettere che i differenti vitigni nè sfioriscono ugualmente nè tutte hanno le frutta mature allo stesso tempo. Per la qual cosa si debbono disporre i vigneti secondo le varie specie delle viti e separati per vie e sentieri; perchè, in caso contrario, s'incorre in uno de' due mali: o si raccolgono nell'istesso tempo le frutta tardive e le primaticcie, il che fa diventare di lì a non poco tempo il vino agro, ovvero, standosi in attenzione che le frutta tardive si maturino, si perdono le frutta primaticcie, le quali ordinariamente sono mangiate dagli uccelli o danneggiate dalle pioggie e da' venti. Ma la distinzione delle specie di viti fra le tante comodità offre anche questa che ogni vignaiuolo può di leggieri eseguire il taglio di ciascuna, quando sa quale vite trovasi in quel quadrato che deve potare: il che è difficile ad eseguirsi ne' vigneti di varie specie, perchè il taglio si fa d'ordinario in un tempo in cui le vigne non hanno alcuna sensibile foglia. Riesce poi assai comodo il potere chiudere in botti separatamente il vino di ciascuna specie veramente pura. Il quale vino acquista rinomanza invecchiando, e di esso dopo quindici anni e pochi dì non si sente ombra di cattivo sapore, perchè quasi ogni vino dopo questo tempo acquista quella dote di sapore squisito che gli viene conferita dalla vecchiaia (2).

(1) Lib. III, 20.
(2) Colum., lib. III, 21.

La vite novellamente piantata muore subito se non sia assiduamente coltivata (1), laonde si deve zapparla ogni trenta giorni, estirpando tutte le erbe e specialmente le gramigne, le quali se non si tolgono a mano, ripullulano danneggiando le viti in guisa da renderle ruvide, arse e ritorte. Consentono Celso ed Attico, ricorda Columella, che sonvi tre movimenti naturali nella vite ed in ogni pianta: uno col quale germini, l'altro per fiorire, il terzo per maturare e vogliono che basti zappare per tre fiate il vigneto (2). Il tempo poi assegnato per lo scalzamento delle viti è dopo il quindici ottobre, prima che sopravvenga il freddo. Con questa operazione vengono scoperte le radici della vite, che l'agricoltore deve tagliare, perchè lasciandole crescere, perderebbero forza quelle di sotto (3). Bisogna stare tuttavia attenti di non tagliare le radici vicine al troncone, perchè l'acqua del verno che si ferma nelle cave, quando si sia praticato lo scalzamento, corrompe le radici e penetra nella midolla. In quella regione dove il verno è piacevole, si può lasciare aperta la vite; ma se è rigido, si debbono coprire le cave al 13 di dicembre. Dove poi si teme grandissimo gelo, si sparge prima di coprire la vite alquanto letame, possibilmente colombino, con orina a tale uso apparecchiata. Bisogna scalzare ogni autunno nei primi cinque anni; e sino a che la vite diventi robusta: cresciuto poi il troncone, si può tralasciare per tre anni quest'operazione.

Sia che la vigna provenga da magliuoli, sia da barbatelle, è ottima cosa lo spampinarla, togliendo ciò che è di soverchio e non lasciando che il nutrimento sostenti più d'un ramo. Induriti poi i tralci, si levano i peggiori, e quando essi sono alquanto alti e si possono pie-

---

(1) Idem, lib. IV, 2.

(2) È noto come i nostri contadini zappino le aiuole di viti alla profondità di 10 centimetri circa in primavera dopo la prima potatura ed all'autunno dopo la caduta delle foglie, procurando di non tagliare nè guastare in alcun modo le radici: fanno altre due o tre zappature, o per meglio dire sarchiature durante l'estate, le quali hanno per iscopo di rimuovere leggermente la terra e pulirla dalle cattive erbe. Columella poi ricorda come nella Spagna s'accumulava nel vano la terra fra due filari, solcando nel mezzo per riversarla poi concotta alla primavera. Pratica che ora si continua per antica tradizione ai colli tra Brescia e l'Olio.

(3) Varrone dice anche della buona pratica di smuovere il terreno alle viti verso la fine del giugno.

gare al frutto, si rompono loro le cime, acciocchè piuttosto diventino grossi che lunghi e sottili, e per tre piedi e mezzo dal terreno si levano i germi. Nello spampinare si deve evitare di togliere con la mano i pampini induriti, perchè si fa violenza. Usando la falce però si deve avvicinare il ferro ai duri tralci, e tagliando alquanto, lasciarli mezzo tagliati, acciocchè sostengano l'ingiuria del caldo. Scegliesi il tempo a spampinare prima che la vite fiorisca, e si può spampinare di nuovo. ma non si faccia ciò quando i grani si formano, perchè non giova allora muovere il frutto. Varrone raccomanda la diligente spampinatura o scacchiatura alla fine di maggio fatta da persona esperta, stimandola più che la potatura (*vites pampinari sed a sciente, nam id, quam putare, majus*), ciò che Virgilio voleva fatto due volte (*bis vitibus ingruit umbra*) (1).

La vite scalzata si pota riducendola ad una verga, la quale si taglia lasciando due gemme vicine alla terra; non si taglia nel nodo, acciocchè non sia offesa nell'occhio, ma tra due nodi, con la falce piegata, perchè la piaga per traverso riterrebbe l'acqua che piove. Non si scende col taglio verso quella parte dove è la gemma, ma dietro, acciocchè piuttosto lagrimi in terra che sopra il germe, perchè l'umore stillando, acceca l'occhio, nè lo lascia germinare (2).

Vi sono due tempi atti al potare (3), ma è meglio scegliere la primavera, secondo Magone, prima che germini la verga, perchè, es-

---

(1) Anche Teofrasto raccomanda di scacchiare le viti quando sono nel pieno vigore e che hanno messo i grappoli, ed oggi, allorchè gli acini cominciano a diventare trasparenti, si principia lo spampanamento, togliendo una piccola quantità di foglie le meno ben formate, tagliandole in modo che vi rimangano ancora de' pezzetti di peziolo per proteggerne le gemme. Un secondo spampanamento si fa quando i grappoli sono maturi, tagliando una parte delle foglie che li ricoprono e scegliendo un tempo piuttosto nuvoloso per non esporre subito questi frutti a' raggi del sole. Quest'ultima operazione arresta completamente la vegetazione, indurisce i giovani sarmenti, matura il legno e facilita a' grappoli l'ultimo grado di profumo e colore.

(2) Colum., lib. IV, 9.

(3) " Cominciasi, leggiamo nella *Geoponica*, da febbraio ovvero da marzo il potare; da' quindici di febbraio fino ai venti di marzo. Alcuni potano dopo la vendemmia, affermando che la vite s'alleggerisce tagliandone i capi e non perde lagrimando più nudrimento come nella primavera. Tuttavia quelle che sono potate nell'autunno. nella primavera germinano più presto, ma se la primavera è fredda e cade la brina,

sendo piena d'umore, piglia leggiera ferita ed eguale, e resiste al taglio. Seguirono costui Celso ed Attico. A Columella (1) non pare buona cosa restringere le piante col potare, nè che si taglino di primavera se non sono molto robuste. Vorrebbe che nel primo anno in cui sono piantate, si aiutino zappandole sovente e spampinandole, acciocchè piglino vigore, non lasciando intatto che un ramo, il quale nell'autunno e nella primavera si deve purgare, e, rimuovendo i pampini lasciati dal coltivatore nella parte di sopra, attaccare al giogo. Non è una buona pratica tagliare il magliuolo fino a terra vicino al nodo, come vogliono taluni, perchè molti per l'intollerabile ferita periscono; altri poi, che pur si sono mantenuti, fanno pampini meno fertili, essendo comunemente ritenuto che i pampini nati dal duro, mancano per lo più di frutto. Fa d'uopo adunque seguire una via di mezzo, non tagliando cioè il magliuolo fino a terra, nè lasciandolo molto stendere, ma notato il legno fermo dell'anno scorso, si lasciano due gemme sopra la misura del vecchio magliuolo. La vite di cinque anni non si pota, acciocchè non si spanda sul suolo (2). Ma il capo del troncone deve essere un piede più basso del giogo, e si lasciano quattro braccia in altrettante direzioni diverse. Basterà lasciare a ciascuna di queste braccia un capo, fino a che fortificatesi, dopo alquanti anni, non giungano alla giovanile età. Non si saprebbe assegnare il numero preciso de' capi che bisogna lasciare, perchè il luogo fertile ne desidera più ed il magro meno. Ma alla pergola, che ha più capi, non si debbono far rimanere le braccia più grosse del troncone (3).

---

periscono. Perciò ne'luoghi più freddi è meglio tagliare, ma non compiutamente potare, i notevoli occhi e lasciarvi i rami. Ma fa bisogno di nuovo nella primavera potare, non cominciando però la mattina, ma quando la brina dal sole è disciolta ed il ramo scaldato. Le falci da potare siano acutissime ,. Lib. V, 23.

(1) Lib. IV, 21.

(2) Similmente oggi, durante i primi anni che seguono la piantagione, le piante si tagliano oltre alle due prime gemme al di sopra del suolo ed i due pampini che si sviluppano, devono essere sostenuti verticalmente da un piccolo palo dell'altezza di metri 1,25, a metri 1,50 circa. Questi pampini, giunti all'altezza del palo, si smorzano, acciocchè la linfa non si disperda in un prolungamento inutile ed acquistino maggiore robustezza.

(3) Colum., lib. IV, 11. Catone poi dice di potare poco le viti vecchie, ma piuttosto di propagginarle; e, se occorre, di tagliarle dopo due anni.

Si debbono osservare tre cose nel potare. Primieramente si provvegga pel frutto; in secondo si scelgano i migliori capi; in terzo si studi di rendere la vite di molta durata. La vite divisa in quattro parti, guardi i quattro punti cardinali, e però ad esse parti si deve fare una potatura differente. Quei rami volti a settentrione sieno feriti poco, e nei luoghi freddi meno potati: si lasci pertanto un solo capo al giogo. Al contrario verso mezzodì si lascino più capi, che facciano ombra alla madre danneggiata dal caldo nell'estate, perchè non siano seccati i frutti prima che si maturino. Non diversamente si deve potare verso oriente ed occidente, e si deve aver cura che la vite pigli il sole con ore eguali. Se la parte del troncone tagliata sarà secca dal sole, ovvero la vite è cavata dall'acqua o da nocivi animaletti, che entrano nelle midolle, si purghi con l'accetta la parte morta, e si giunga con la falce fin sul vivo. Non è difficile ungere le piaghe di terra bagnata con morchia, la quale caccia il tarlo e la formica, e difende dal sole e dalla pioggia. La scorza secca e fessa, che pende dal troncone, si deve levare via fino al legno, perchè la vite meglio fiorisce e genera il vino con minor feccia. Così si deve radere col ferro il musco, il quale, come i ceppi, lega le gambe delle viti; e conviene anche fare tagli nel duro della vite piegati e rotondi, perchè si sanino più presto. Fa d'uopo tagliare i sarmenti larghi, vecchi, mal nati, torti e che guardano in giù: si ergano i novelli e fruttiferi, conservando i rami teneri e verdi e tagliando i secchi e vecchi. Levata la vite quattro piedi, e dispostala con altrettanti rami, dei quali ciascuno guardi alla inclinata parte del giogo, si lasci alla vite magra un capo per ramo; ed alla grossa, due. Ma non si debbono lasciare due capi o più nel medesimo lato del ramo, il che sommamente nuoce alla vite, perchè la parte del ramo che non patisce fatica eguale, non dispensa il sugo ai suoi germi con egual porzione, anzi esso le viene intercettato; donde accade che la vena, dalla quale scorre tutto l'umore, si secchi (1). Posto il capo della vite sotto il giogo, si deve avvertire di non lasciare i capi prossimi al troncone, perchè quelli poco giovano alla vendemmia. E però

(1) Colum., lib. IV, 24.

si debbono far rimanere nel mezzo del ramo i palmiti o tralci, i quali non tolgono la speranza di dar frutto (1). E deve considerare altresì il lavoratore se è stata copiosa la vendemmia dell'anno passato; perocchè alla vite che ha dato molto frutto si debbono lasciare corti capi. E chiamasi palmite *focaneo* quello il quale suole venire in mezzo tra due rami e piglia nudrimento da ambedue. Si taglia questo come nemico alla pianta; ma se è cresciuto in guisa che abbia danneggiato uno dei rami, bisogna lasciarlo e tagliare il più debole, poichè, tagliato che sia questo, la madre ministra ai due superstiti ugualmente le forze.

Non è cosa poi tanto facile dare il sostegno alle viti. La tenera vite non vuole un gran palo (2), e la vite che si conduce al giogo non si deve legare dove è piegato il palo, perchè ciò fa la vite piegata. Si deve pertanto legare la vite ad una dritta canna e con ispesse legature condurla al giogo.

Non devesi legare specialmente la vite novella con vimini di olmo, perchè questa crescendo rimane tagliata: è ottima la ginestra, ovvero il giunco palustre. Sono ancora buone le foglie di canna essiccate all'ombra (3). Ma se fa d'uopo educare per bisogni della vite il vimineto, si debbono preferire i vimini *gallici*, purpurei e tenuissimi (4), un bosco ceduo di castagni da tagliare ogni cinque anni pei pali, ed un canneto. Il giogo dei magliuoli deve essere più basso di quello per le viti ordinarie, acciocchè i pampini vi si possano legare con i loro viticci, ed il giogo più basso è di quattro piedi ed il più alto di sette (5). Se le pertiche fanno il giogo più sodo, non sono però da rifiutarsi le canne; e quelle s'hanno a legare insieme con le cime volte una contro

---

(1) Potando lasciavasi, secondo Plinio, lo sprone che allora i rustici in Italia chiamavano *custode*.

(2) Idem, lib. IV, 12.

(3) Idem, lib. IV, 13. Si usavano i lacci di ginestra ne' luoghi aridi, ove non potevano reggere i vimini.

(4) Questa specie di vimini ci durano ancora.

(5) Colum., lib. IV, 19. La vite poi maritavasi all'olmo, al frassino, all'acero campestre. Secondo Virgilio nell'Italia settentrionale preferivansi gli olmi che tra il Po e le Alpi, secondo Plinio, erano *rumpotini*, detti *opoli*, come si chiamano tuttavia.

l'altra, affinchè il giogo sia ugualmente grosso e possa durare anche cinque anni. Lasciando le cime da un capo, la debolezza di quella parte gravata dal peso, getta a terra il frutto, dandolo pasto ai cani ed agli uccelli. Se ogni occhio pertanto sotto il giogo germina due pampini, quantunque si avesse copioso frutto, si deve levare un pampino per occhio, acciocchè il capo di sopra meglio cresca e nudrisca il rimanente frutto (1).

Le propaggini si ottengono col piegar la vite sopra la terra, col sommergerla in profonda fossa, e condurla al palo, e crescono dall'arco i pampini, i quali applicati al proprio palo, si levano al giogo. L'anno seguente si taglia nella parte di sopra della piegatura fino alla midolla, acciocchè il capo non pigli tutte le forze della madre e si nutrisca con le sue radici. Quando sono scorsi due anni, si taglia vicino alla verga, e quel che è tagliato dalla madre incontanente si pianta ben sotto e, fatta una piccola fossa, si taglia vicino a terra e si copre, acciocchè faccia le radici in su, nè germini la parte lasciata per negligenza nella sommità della terra (2). Non v'ha tempo più acconcio di tagliare questa propaggine che dai 15 di ottobre fino ai 15 di novembre, acciocchè formi le sue radici nel verno, perchè se si fa questo di primavera, quando i capi incominciano a germinare, abbandonata da nutrimento materno, languisce (3).

Tengasi la medesima norma nel piantare le barbatelle, perchè il secondo autunno, se la qualità dell'aria e del luogo lo consente, dopo il 15 d'ottobre si cavano e si pongono a dimora; ma se non lo permette la stagione, ciò si fa nella prossima primavera. Più di questo tempo non si possono lasciare nel vigneto, acciocchè non prendano troppo

(1) Colum., lib. IV, 17.

(2) Oggi ancora per moltiplicare le viti si scelgono alla primavera nel tempo della potatura quei tralci verso la base che si lasciarono crescere a bella posta per farne tante margotte, per cui si preparano delle fosse della profondità di 15 a 25 centimetri, si piegano questi tralci per distenderli nelle medesime, rialzandone le estremità, le quali dovranno essere legate ad appositi pali. La moltiplicazione poi delle viti preferita dai coltivatori di Thomery non è che una modificazione dell'anzidetta. Il tralcio scelto si fa passare entro un canestro di vimini della larghezza e profondità di centimetri 25, adagiato in apposita fossa.

(3) Lib. IV, 15.

umore dal terreno nè danneggino le altre piante. Puossi nel vivaio conservare la vite di 3 o 4 anni tagliata e potata strettamente. Passati trenta mesi dalla piantagione delle viti, cioè il terzo autunno, si debbono mettere più forti pali, badando, quando si ficca il palo, di scostarlo un piede, acciocchè non prema o ferisca la vite, e si deve porre in modo che resista ai venti.

Volle Giulio Attico che il tempo d'innestare sia dai primi giorni di novembre ai primi di luglio, fino al quale tempo si può conservare il sarmento e la gemma. Ma, secondo Columella (1), la vite nella bruma si rappiglia, perchè ogni *surcolo* (2) per il freddo perde il vigore Adunque è più ragionevole innestare nei giorni tiepidi dopo il verno. Ma a qualunque tempo avrà alcuno destinato d'innestare, ponga non minore studio nell'eleggere i *surcoli*, che, come dicemmo, i magliuoli. Si consideri adunque il *surcolo* rotondo e di sodo corpo, con spesse gemme e brevi intervalli, perchè importa assai che non sia lungo il sarmento, e che abbia più occhi onde germini. Adunque se sono lunghi i *surcoli*, fa d'uopo tagliare ad uno o al più a due gemme il sarmento, nè lo si faccia più lungo di quanto possa sostenere la tempesta e i venti.

Secondo Catone (3), bisogna innestare la vite in primavera, oppure, è meglio, quando fiorisce a luna mancante dopo mezzodì non soffiando austro. Ecco le diverse maniere d'innestare (4).

Taglia quella vite che vuoi innestare e farai combaciare midolla con midolla. Si ha un'altra specie d'innesto se la vite toccherà la vite: ne aguzzerai d'entrambe le tenere estremità, e le legherai per traverso con una scorza midolla con midolla. Il terzo innesto poi è questo. Trivella la vite che vuoi innestare: nel foro insinuerai due ramoscelli della specie che vorrai e li farai per traverso penetrare sino alla mi-

---

(1) Lib. IV, 29.

(2) Il surcolo è quasi come un germe prodotto dal tronco, onde Catone lo appellò surcolo *viticcino*. Rimonderai, dice, la vite che tu vuoi incalmare con la falce; ed incalmato due surcoli viticcini, gli altri torti gli inchinerai giù alla midolla. Plinio lo chiama propaggine nel libro XXVII, 23.

(3) Cap. XLI.

(4) Cap. XLII.

dolla. Fa che uniscano midolla a midolla e che siano l'uno da una parte e l'altro dall'altra lunghi due piedi: piegali verso il capo della vite e assicurali fermandoli nel mezzo con pertiche fitte entro il suolo. Devi legare intorno l'innesto col salice greco, intonacare con loto formato di argilla, creta ed arena mescolata con lo sterco bovino (1) e coprire con buglossa (2), acciocchè se piove, l'acqua non resti sulla scorza. La buglossa lega alla scorza, onde non cada: aggiungi poi un involto di stame e legalo, acciocchè il gelo non nuoca. Plinio e Columella (3) per l'operazione di trivellare le viti fanno parola della trivella gallica, la quale era simile a quella che fa i buchi in cima alle botti per porvi dentro il vino, e non fa niente di segatura.

Le operazioni, delle quali abbiamo sinora fatto cenno in questo capitolo, riguardano quasi esclusivamente la coltivazione e potatura delle viti, ora ci resta a parlare per ultimo delle diverse malattie, insetti ed animali diversi, conosciuti da' Romani, che le danneggiavano, e de' rimedi da loro adoperati contro questi nemici, che minacciano sovente di paralizzare le cure e le attenzioni del giardiniere col distruggergli i prodotti.

Sappiamo per Teofrasto che i Megaresi affrettavano la maturanza de' cocomeri spolverizzandoli. Questa pratica si esperimentò utilmente

---

(1) Sarebbe l'unguento detto modernamente di Saint-Fiacre. Quest'unguento generalmente adoperato, che è di una semplicità assai primitiva, se corrisponde fino ad un certo punto ai bisogni dell'innestatore, pure non è da preferirsi al così detto mastice di Du-Breuil, che si compone di due quinti d'argilla minutamente polverizzata, e di tre quinti di sterco bovino puro, al quale si aggiunge dell'acqua sufficiente per ridurre il tutto allo stato di poltiglia molle, ma abbastanza consistente da potersi distendere per ogni dove col mezzo di una spatola di legno.

(2) *Lingua bubula obtegito.* Popma crede che con questo nome debba intendersi una fettuccia di corame, e ciò perchè essa è più atta a stringere della buglossa. Ma Plinio parla chiaramente di buglossa e non di corame. Tra i moderni Gronovio segue Popma, e Rotthol Plinio. Fa d'uopo osservare pertanto che se gli antichi coprivano con buglossa l'innesto, venivano così ad ovviare a quell'inconveniente che si deplora oggi per l'unguento di Saint-Fiacre, cioè che è facile ad essere dilavato dalle lunghe pioggie e che sotto l'azione prolungata dell'aria e del sole si screpola con molta facilità, dando adito così all'umidità di potersi infiltrare, ed agl'insetti di annidarvisi e moltiplicare con danno non lieve delle piante.

(3) Plin., *H. N.*, XVII, 25. Colum., lib. IV, 29. Vedi il Gallo nelle *Dodici giornate della vera agricoltura*, pag. 62 a tergo.

anche colle viti, tanto sui grappoli che sulle radici. Ciò si praticava in modo speciale nella provincia Narbonese, dove la polvere pareva che giovasse più che il sole (1). È facile che la polverizzazione siasi esperimentata allora anche contro alcune malattie delle uve.

Quando il grano del grappolo sorpreso dalla molta robiglia cominciava a seccarsi, toglievasi tutta la parte del grappolo che si seccava, separandola dalla sana ovvero dalla meno inferma, e con cenere ed aceto ben forte mescolati, bagnavasi il taglio ed il troncone della vite. Era stimata migliore la cenere de' magliuoli. Alcuni spargevano sulle radici orina vecchia e molto aspra, perchè con questa si credeva non solo di conservare il frutto, ma di far divenire la vite più durevole e fertile (2). E l'arabo Ibn-Kaldun, dice il Rosa (3), ricorda come gli scrittori antichi d'agraria Iambusckad armeno, e Thamitri cananeo avevano insegnato a fecondare la vite scalzandola e fecondandola con concime pulverulento complesso, in cui fossero state scomposte anche le foglie delle viti; come le viti sterili si eccitavano con ceneri ed aceto ed urina umana, e come per medicare la vite che imbianca (4) e poi si fa la croia, si dovesse usare uno sciroppo di aceto fortissimo e di cenere, fregandosene la corteccia e versandolo sulle radici allungato con acqua. Da ciò mi sembra potersi inferire che gli antichi conoscessero quella disastrosa malattia, la quale da molti anni imperversa sui nostri vigneti arrecando danni incalcolabili, chiamata da'botanici Oidio (*Oïdium Tukeri*), essendo noto che essa si manifesta dapprincipio come una polvere di un bianco-grigio, che attacca le foglie e i giovani getti, sospendendone lo sviluppo, e dilatandosi in seguito sui grappoli, ne arresta l'accrescimento coll'indurire l'epidermide degli acini, i quali prendono una tinta bruna e finiscono per iscrepolarsi. Non si può porre in dubbio che fra i rimedi messi in pratica per combattere l'oidio, nessuno ha po-

---

(1) " Plusque pulvis ibi quam sol confert. " Plin., *H. N.*, XVII, 49.

(2) *Geop.*, lib. V, 32.

(3) *Enciclopedia agraria italiana*. Dispensa 50ª, pag. 331.

(4) " Le viti che non mettono frutto, si conoscono dalle foglie che biancheggiano e quasi si seccano ed hanno i rami larghi e come una cintola trattabili. " *Geop.*, lib. V, 37.

tuto dare migliori risultati della solforazione, ma bene è avvertito che questa per essere efficace dev'essere applicata piuttosto come rimedio preventivo che come agente per distruggere il male quando esso diventa palese ad occhio nudo.

Per rendere le viti fertili gli antichi usavano anche fendere il troncone con lo scalpello o colla sega, ovvero, e ciò era meglio, con cugno di quercia, mettendo una pietra nell'apertura, in guisa che le parti del troncone stessero separate. Ivi spargevano orina umana vecchia, la quale, spargendosi intorno a tutto il troncone, bagnava anche le radici. Si doveva anche a queste gittare sterco mescolato con terra e quegli che metteva la pietra nel troncone, doveva zappare e voltare ciò che era attorno le radici. Quest'operazione si faceva nell'autunno (1).

Si conoscevano le viti assederate da questo, che le foglie divenivano. rosse, ed in tal modo le sanavano. Pertugiando con trivella la scorza, per il pertugio introducevano uno stecchetto di quercia. Altri vi mettevano acqua di mare, od olio di bitume od orina umana, altri mettevano chiodi nel troncone (2).

Si sanava la vite inferma, spargendo al troncone cenere di sarmenti o di quercia con aceto mescolata. Si spargeva anche alle radici l'orina dell'uomo. Altri tagliavano le inferme viti vicino a terra e con la terra vicina leggermente le coprivano, mescolandovi un po' di sterco (3).

Orazio (4) dice che arreca danno alla feconda vite l'Austro o lo Scirocco.

Per sanare poi le viti che lagrimano, sappiamo che si tagliava o feriva il troncone con la falce facendovi un'apertura (5). Ma se ciò

---

(1) *Geop.*, lib, V, 33.

(2) *Geop.*, lib. V, 34.

(3) *Geop.*, lib. V, 35.

(4) Nec pestilentem sentiet Africum.
Fecunda vitis.
Od., lib. III, 23.

Ovidio lo chiama *lethiferum*. Ippocr., III. *Afor.*, 5.

(5) *Geop.*, lib. V, 36. Anche oggi per rimediare a questo male, oltre al procurare che non regni nel terreno umidità permanente, usando il cosidetto drenaggio, si fa-

non giovava, si tagliavano le abbondanti radici e con morchia bollita alla metà e raffreddata, bagnavano le piaghe. Ed ungevano anche l'occhio di fuori sottoposto al taglio.

Le viti che molto lussureggiano e quasi impazziscono spandendo molti capi, erano private de' rami. Ma se perciò non s'acquetavano, zappando loro attorno, vi mettevano arena di fiume ed alquanta cenere: altri per raffreddare la vite circondavano di pietre le radici (1). Se il frutto di una vite prima che maturasse si ammalava, la medicavano con la foglia della portulaca (volg. procacchia). Altri bagnavano il troncone con polenta mescolata con la portulaca ed altri gettavano alle radici vecchia cenere, ovvero sabbia (2).

Se poi la vite era stata ferita da zappa o da altro strumento e la piaga era sotto terra, veniva coperta con terra minutissima, mescolatovi sterco di capra o di pecora. Di poi si sarchiava intorno al troncone, governando con diligenza la vite. Ma se la radice era tagliata, vi si metteva minuta terra mescolata a tenero sterco, sarchiandovi spesso, torcendo, non piegando i rami, nè con violenza traendoli (3).

Presso i Romani perchè non avvenisse alle viti l'increspamento delle foglie (*cloque* de' Francesi), malattia che si manifesta allorquando si protraggono in primavera le giornate fredde ed umide, e quando le tenere foglie ne vengono colpite, si accendevano ne' vigneti covoni di paglia, acciocchè il fumo rimuovesse la nebbia e la ruggine (4).

---

cilita la uscita degli umori nelle viti mediante delle incisioni longitudinali, nettando poi di quando in quando la piaga e lavandola con una spugna umida. Cessato poi ogni scolo, si tagliano con un potatoio le parti guaste od infracidite, sicchè rimanga scoverta la parte sana, che si medica tosto con unguento o mastice.

(1) *Geop.*, lib. V, 38.

(2) *Geop.*, lib. V, 39.

(3) *Geop.*, lib. V, 40. Conf. Plin. *H. N.*, lib. XVII, 27.

(4) In italiano anche *golpe*, *melume*, che è il più gran flagello del grano. Virgilio, *Georg.* I:

> Mox et frumentis labor additus, ut mala culmos
> Esset robigo.

Onde furono da Numa nell'anno XI del suo regno istituite le feste *robigali.*

Per verità questa doveva preoccupare non poco la mente degli agricoltori, essendovi memoria di un Dio Rubìgo e di una Dea Rubiga, ai quali si ricorreva quando si temeva quel danno (1). " Se avverrà, leggesi nella *Geoponica* (2) che le viti sieno offese dalla brina e sia manifesto esserne perduto il frutto, siano tagliate molto corte, di maniera che il loro vigore rimanga; e si vedrà l'anno seguente rendere più per tempo il frutto. „ Alcuni poi mettevano ne' vigneti la mirica (3), ma non potendosi avere, la cenere di qualunque legno, che fermandosi negli occhi della vite, la preservava dalla brina.

I Rustici Latini (4) dicono che quando il carbonchio (enfiato pestilenziale?) si vegga congregare nell'aria, si debba tosto abbruciare un sinistro corno di bue insieme col suo sterco, facendo per tutto il campo assai fumo contro il vento, affinchè questo porti tutto il fumo al carbonchio, perchè il fumo ogni vizio dell'aria purgherà. Apuleio crede che assai giova il fumo di tre gamberi con sterco di bue, o paglia o sterco di capra. Ma se il carbonchio ha recato danno, si macerano le radici di selvatico cocomero ovvero si pestano le loro foglie nell'acqua e quello che si ottiene, si sparge sulle viti toccate dal carbonchio innanzi al nascere del sole: il medesimo effetto fa la cenere di fico e di quercia sparsa sopra le viti. Secondo Apuleio, i rami del lauro gittati nel campo traggono a sè il danno del carbonchio. Alcuni pensano che il pesce siluro tagliato in pezzi ed arso contro il vento, allontani il carbonchio.

---

(1) Le foglie pigliano dapprima una tinta giallognola, che indica un'alterazione nel tessuto, per cui s'inspessiscono, si colorano d'una tinta bianco-violacea e diventano come cosparse d'una polvere biancastra, presentando infine un increspamento straordinario.

(2) Lib. V, 31.

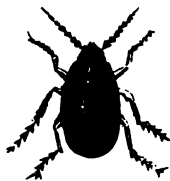
(3) Alla mirica si riferiscono due arbusti che allignano ne' fondi paludosi, ove credesi assorbano l'aria impura. L'uno di essi è la mirica odorosa, i cui frutti hanno un forte ed aromatico odore, adoperati altre volte come condimento nelle vivande; l'altro la mirica cerifera porta de' frutti sferici, alla cui superficie v'è una crosta che arde come la cera.

(4) Ved. Colum. *Degli alberi*, cap. XIII. *Geop.*, lib. V, 31. Pel carbonchio dovevano le viti annerire, e forse è quel male che Plinio dice generato da tempo umido e molle.

Fra quegl'insetti che arrecano maggiori guasti alle viti, gli antichi ci hanno lasciato memoria di un bruco, che rode le foglie tenere dei pampini e s'avvolge in esse (fig. 13ª). Era detto *convolvulus* e forse non dissimile dell'*araneum* (ragnatela) di Plinio (1), il quale involgeva e costringeva il frutto come fa il ragno con le reti sue. A parer nostro nel *convolvulus* si deve riconoscere la punteruola, cioè, quell'animaluccio che, quando è nello stato di larva, presenta un piccolo bruco di

(Figura 13ª.)

color biancastro, liscio, colla testa gialla, e nello stato d'insetto perfetto è di color verde dorato, col muso lungo, munito, come si può vedere nella figura, di due brevi antenne. È noto che questo insetto è dotato di un ammirabile istinto per assicurare la sua generazione. Al più leggiero rumore, non si salva con le ali, bensì si lascia cadere per terra nascondendosi fra l'erba. Esso taglia una parte de' gambi o pezioli delle foglie in modo che le fa piegare penzolando senza punto distaccarsi. Approfittando del loro appassimento, le accartoccia facendo di esse tanti rotoli affine di custodirvi in ognuno tre o quattro uova che, allo schiudersi degli insetti, sono così provviste del primo nutrimento a loro necessario (2). Volendosi distruggere quest'insetti, si pigliavano due congi di morchia cotta, tanto che fosse spessa come il miele, e la facevano bollire con un terzo di bitume ed un quarto di zolfo allo scoverto, perchè al coperto arde. Con questo preparato si ungevano le viti ai capi sotto le braccia e non nascevano gl'insetti (3).

---

(1) *H. N.* XVII, 37. Plaut. in *listel,* att. IV, sc. 2, v. 63: " Imitatur nequam bestiam " et damnificam. „ Ph. " Quammam? amabo. „ La. " Involucrum, quae in pampini " folio intorta, implicat se. „ E Festo: " Involvulus vermiculi genus, qui se involvit " pampino. „

(2) Schiusi i bachi delle punteruole, questi si danno a rodere le foglie alla loro volta; e giunti alla fine della loro carriera si trasformano in crisalidi e quindi in insetti perfetti, che nell'inverno si nascondono sotterra per uscirne alla bella stagione.

(3) Catone, cap. XCV. Colum., lib. V, 9. Oggi però si raccomanda che a distruggere le punteruole il giardiniere osservi attentamente quando vedrà penzolare delle foglie accartocciate da figurare talvolta come sigari d'avana e le distaccherà tosto per abbruciarle annichilando così le uova.

Alcuni facevano le fumicazioni di questa mistura alle viti, altri stimavano che non meno giovasse orina con egual parte d'acqua, perchè schietta farebbe danno.

Gli antichi chiamavano *volucre* quell'altro insetto che abbattendosi sulle piantagioni di viti, ne distruggeva le foglie ed i germogli (1). Esso corrisponderebbe a parer nostro alla caruga (*melolontha vitis*) che è poco diversa dalla caruga comune, ed ha un bel color verde lucente (fig. 14ª). Ne' mesi di giugno e luglio passa da una pianta all'altra lasciando dappertutto dietro di sè molti guasti. Contro di esso si fregavano le viti dopo potate con sangue d'orso. Alcuni poi, quando avevano arrotato il pennato per potare, lo fregavano con pelle di castrone.

(Figura 14ª.)

Le formiche, che sono anche molto dannose alle viti ed agli alberi, si cacciavano con la sinopia e la pece ungendone i gambi (2). Appiccavasi ancora un pesce presso un luogo dove si radunavano, o, tritando lupini con olio, ungevansi le radici. Molti ammazzavano le formiche e le talpe con la morchia. Si uccidevano anche con profumo di cocomero selvatico arso e si rinchiudevano i buchi con loto marino o

(1) " Genus est animalis volucra appellatur, id fere praerodit teneros adhuc " pampinos et uvas, quod ne fiat falces, quibus vineam putaveris peracta putatione " sanguine ursino linito: vel si pellem fibri habueris, in ipsa putatione quoties falcem " acueris, ea pelle aciem detergito, atque ita putare incipito. „ Colum., *De Arb.*. cap. XV. Pall., lib. I, tit. 35.

(2) Oggi il mezzo più efficace per distruggerle affatto consiste nel versare dell'acqua melata in un'ampollina fino alla metà circa, quindi attaccare quest'ampolla contro i tronchi o rami che vengono più percorsi dalle formiche, introducendo in detta ampolla il capo di un filo che da una parte tocchi il liquido nell'ampolla e l'altra venga attaccata superiormente contro il ramo ed il tronco.

cenere ovvero con l'erba d'eliotropio (1). Cacciavasi tutte le specie delle serpi, secondo che afferma Diofane, col profumo d'una serpe arsa; e col profumo di sandraca e butirro ovvero latte di capra cacciavano gli scorpioni.

Fa d'uopo pertanto notare, come tra i tanti rimedi che usavano gli antichi per uccidere gli animaletti nocivi alle piante, c'era anche quello di accendere fuoco ai piedi di esse e vicino i rami (2). Donde ci sembra che il sistema propugnato dal signor Bourbon di Perpignan, di distruggere mediante un soffietto piroforo (3) nell'inverno insetti ed uova compreso quello così detto *d'inverno* della filossera, nonchè le spore delle crittogame che si annidano sulla corteccia e al colletto delle viti, sia meritevole di seria considerazione. Ma fa d'uopo avvertire che questo rimedio ancorchè efficace, non può agire però che parzialmente, giacchè è cosa assai difficile fare in modo che la fiamma s'introduca in tutte le crepolature, nel qual caso richiedendosi un certo tempo, si potrebbe correre il rischio di abbrustolire la corteccia e recare in tal guisa un maggior danno.

---

(1) Pallad., lib. IV, in *Marz.*, t. 9 e 10.

(2) Teof., lib. IV, cap. 12.

(3) Questo soffietto presentato nel Concorso internazionale di Conegliano tiene di particolare un serbatoio con un liquido che facilmente infiamma come petrolio, lucilina, benzina, ecc.; questo liquido mediante un tubetto vien condotto sulla punta del soffietto, dove per mezzo d'insufflazione d'aria più o meno forte, si riesce a produrre una fiamma di maggiore o minore intensità calorifica. L'operatore allora può con molta prestezza lambire leggermente colla fiamma il tronco della vite ottenendo la distruzione degl'insetti, uova e spore, senza però danneggiare lo strato veramente vitale della corteccia della pianta. Vedi la *Rivista di viticoltura ed enologia italiana* diretta da' prof. cav. Cerletti e Carpenè. Conegliano, 30 novembre 1881.

CAPITOLO IV.

VENDEMMIA - STRUMENTI E MACCHINE D'ENOLOGIA.

Huc pater, o Lenaee, veni, nudataque musto
Cinge novo mecum direptis crura cothurnis.
VIRG. *Georg.* II, v. 8.

La raccolta delle uve, che è la prima operazione, della quale il vinificatore deve occuparsi, era incominciata da' Romani con le feste dette vinali (*vinalia rustica*), le quali si celebravano nel giorno 19 d'agosto consacrato solo a Venere, per avere un tempo esente dalle tempeste e propizio alla vendemmia (1). Nel Lazio si aveva grande cura di celebrarle, e l'origine de' rozzi canti fescennini è dovuta a quelle feste. In quel tempo era lecito di fare ogni sorta di scherzi ed i vendemmiatori potevano offendere impunemente i passeggieri, senza che costoro se ne fossero potuto risentire. Anticamente in certi luoghi i sacerdoti, i quali, come è noto, si appropriavano esclusivamente le poche salutari cognizioni della scienza, erano quelli che ordinavano e facevano le vendemmie. Il Flamine Diale incominciava a Roma la vendemmia, e dopo avere ordinato che si raccogliesse il vino, sacrificava a Giove un agnello. Nell'intervallo in cui la vittima era divisa, ed in cui le interiora venivano date ai sacerdoti per metterle sull'altare, il Flamine incominciava a raccogliere il vino. Tale usanza doveva recare non poco giovamento ai vendemmiatori, perchè si veniva a stabilire il tempo preciso della raccolta delle uve; e si sa che il grado di maturazione dell'uva influisce non poco alla riuscita del vino, ed in generale puossi asserire che l'uva perfettamente matura somministra vino migliore.

Plinio nel vedere che a' suoi tempi la raccolta delle uve si affrettava, ricorda che gli antenati non pensavano mai che la vendemmia fosse

(1) Varr., *De L. L.*, VI, 20, *De R. R.*, I, 1, 6.

matura innanzi l'equinozio e che però era utile segnare con certi segni questo tempo. Dà poi le seguenti norme (1):

" Non vendemmiare l'uva calda, cioè se essa non ha prima la pioggia; non la vendemmiare anco rugiadosa, cioè se prima il sole non asciuga la rugiada (2). Comincerai a vendemmiare quando il pampino principierà a giacere in sul tralcio, e quando rimosso un acino del grappolo molto spesso, quel luogo non si riempie degli acini vicini, perchè ingrossano. Giova molto all'acino, se si vendemmia a luna crescente. "

La raccolta de' grappoli d'uva fatta con iscale appoggiate agli alberi, è rappresentata sopra un bassorilievo nella collezione ad Ince-Blundell e sopra un pavimento a musaico in Roma. Esiodo nella descrizione dello scudo d'Ercole descrive la vendemmia d'uve nere e bianche spiccate con falcette (δρεπάνας), ed Omero in quella dello scudo di Achille descrisse i lavori della vendemmia e le donzelle, che raccoglievano le uve in canestri (ταλάρους) al suon di cetra, coi seguenti versi (3):

> . . . . . . Un sentier solo
> Al vendemmiante ne schiudea l'ingresso.
> Allegre giovanette e verginelle
> Portano ne' canestri il dolce frutto,
> E fra loro un garzon tocca la cetra
> Soavemente. La percossa corda
> Con sottil voce rispondergli e quelli
> Con tripudio di piedi zufolando
> E canticchiando ne seguiano il suono.
>
> (*Trad. del* Monti).

(1) Plin., *H. N.*, lib. XVIII, 31. Nel porre l'occorrente per la vendemmia, dice Catone, si lavino i vasi, si racconcino, s'impegolino le olle, non meno che tutti gli altri arnesi necessari, e quando piove si bagnino i tegami e i cerchini.

(2) Leggiamo nell'*Enciclopedia agraria italiana*, disp. 20ª, pag. 85, in nota, quanto segue: " V'ha chi consiglia di coglier l'uva bagnata dalla rugiada, perchè questa tiene con sè disciolti e sospesi de' principii che possono indurre nel mosto delle fermentazioni diverse dall'alcoolica e dannose. D'altronde, se per l'evaporazione i principii volatili della rugiada se ne vanno, quelli non volatili rimangono alla superficie dell'uva. I vantaggi infine che si hanno in certe circostanze, cogliendo l'uva bagnata dalla rugiada, superano d'assai gl'inconvenienti che questa potrebbe arrecare. I fabbricatori della sciampagna, ad esempio, ed altri che con uve nere ottengono vini bianchi, possono dar conferma ai vantaggi citati ".

(3) *Iliad.*, Σ., 567.

E non diversamente della vendemmia che ci descrive Omero, essa è rappresentata in un prezioso vaso esistente nel Museo nazionale di Napoli di cui riportiamo l'illustrazione (fig. 15ª). È formato esso di un

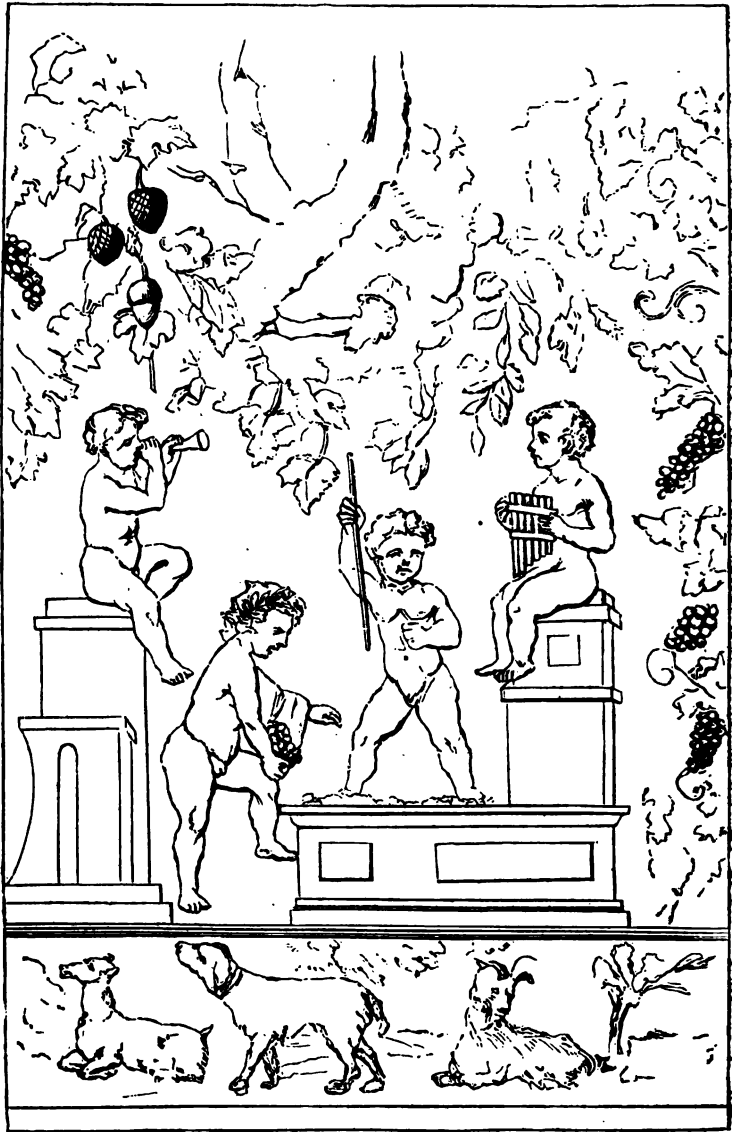
(Figura 15ª.)

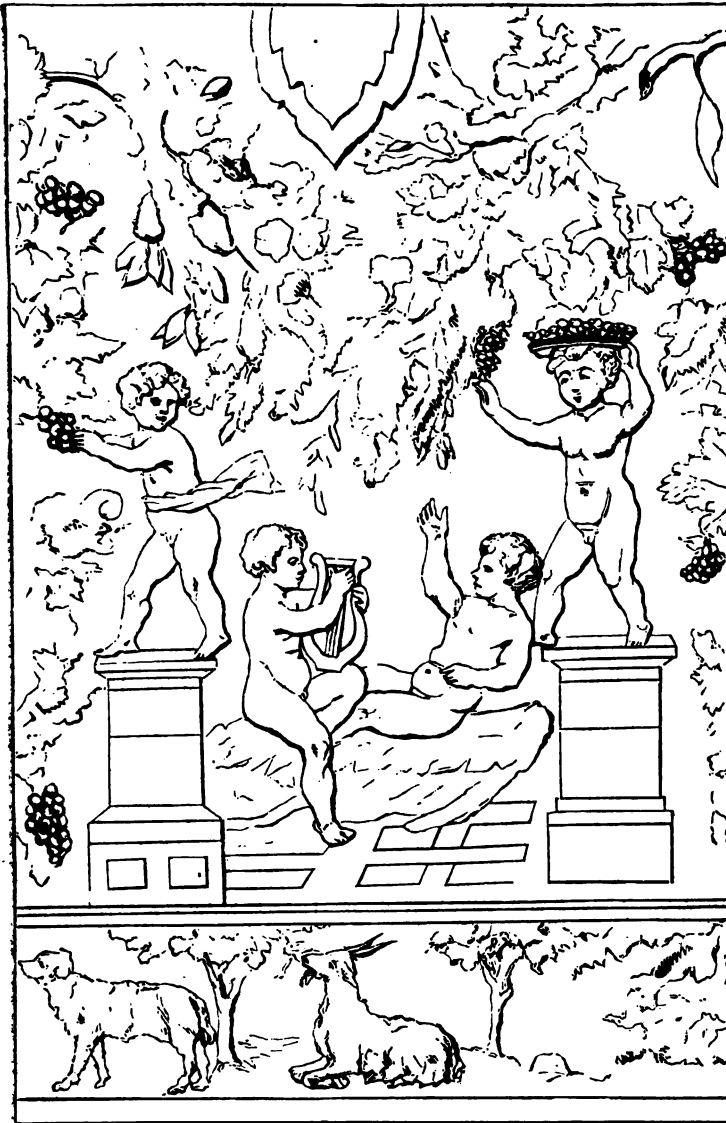
grosso vetro a due strati, con fondo azzurro trasparente e rilievi di vetro bianco opaco colorito per via del piombo calcinato (1): è di elegante forma e belle proporzioni, acuminato in fondo e finisce in un globetto, sicchè fa d'uopo vi sia una base per sostenerlo.

Sotto la rappresentazione principale è un fregio operato di pecorelle e capretti che pascolano e riposano tra arboscelli, e sopra il fregio da ambo i lati si rispondono nel bel mezzo del vaso due maschere bacchiche, le quali stanno tra due tralci di vite che, ripiegandosi in arco, vanno a incrociarsi nella loro fronte ed a congiungersi a festoni ora di melogranato carichi delle loro frutta ed ora di quercia colmi delle loro ghiande (fig. 16ª). Questi festoni diramandosi fra altri tralci, coprono co'pampini e grappoli e con le foglie e frutta, tutta la periferia. Al disotto poi s'apre il campo al rilevamento di putti e genietti bacchici. Da una parte vedesi un fanciullino, il quale alzando con entusiasmo il tirso, sembra che secondo una modulazione campestre, vada pigiando le uve congeste nel palmento, e nella sinistra ha una coppa. Un altro fanciullo versa uva nuovamente raccolta dal grembiale nel palmento stesso, e due altri seduti in alto sopra due basamenti, intendono a regolare ed allegrare la faccenda col suono delle doppie tibie e della siringa. E se in questa prima parte noi vediamo il protagonista occupato nelle faccende della vendemmia; nell'altra lo scorgiamo riposato nel lettisternio e colto dall'effetto del vino, tenendo nella sinistra la coppa e colla destra alzata accompagnando le castagnette col suono della cetra, che tocca col plettro altro genietto seduto a' suoi piedi (2) (fig. 17ª).

---

(1) Leggasi l'articolo pubblicato dallo Schulz nel *Bollettino dell'Istituto di corrispondenza archeologica.* Anno 1839.

(2) In molti monumenti antichi si ravvisano rappresentazioni de' lavori della vendemmia: ci piace pertanto far parola di due curiose rappresentazioni, senza cornici, di pigmei, eseguite con molta vivacità ed esistenti in Pompei nella gran casa situata ad oriente dell'isola 5ª, reg. IX: « Le due rappresentanze, dice il Sogliani nelle *Notizie degli scavi d'antichità comunicate alla R. Accademia dei lincei,* aprile 1880, pag. 145, si vedono nel riquadro centrale della parete nord (dell'*oecus,* situato accanto al tablino); e sono divise da un ornato che finisce superiormente in un calice, dal quale partono in senso contrario due tralci, che passano di sopra a ciascuna rappresentanza. Nella prima si vede un pigmeo dipinto di spalle, che sta sulle *grallae* (*grallator,* che va sui trampoli), stendendo la destra al tralcio e tenendo

(Figura 16ª.)

a sinistra un panierino, Sul suolo, a dritta, è un grande paniero *(colum* o *saccus vinarius)*, ricolmo d'uva, mentre a sinistra sta, sopra una grossa cesta capovolta, un

(Figura 17ª.)

altro pigmeo, che, dipinto di profilo, stende la destra verso il compagno, e nella sinistra ha parimenti un panierino. „

Superfluo sarebbe il riferire come l'usanza di pestare le uve co'piedi era praticata da' Greci e da' Latini; di che molte sono le testimonianze degli scrittori (1).

Omero ci dà un cenno della pigiatura delle uve nei versi seguenti (2):

. . . . Abbarbicata
Vi lussoreggia una feconda vigna
De' cui grappoli il sol parte dissecca
Nel più aereo ed aprico e parte altrove
La man dispiega da' fogliosi tralci
O calca il piè ne' larghi tini.

(*Trad. del* PINDEMONTI).

Tale era anche la maniera praticata dagli antichi Egiziani per spremere il vino da' grappoli, e non dissimilmente facevano gli Ebrei in Palestrina; i quali con voce ebraica, come avverte il Rosellini (3), adoperarono più volte a significare la pestatura delle uve. Nella vendemmia scolpita sull'antichissima tomba d'Ismai a Dgizeh, di cui abbiamo fatto parola nel capitolo precedente, quattro vendemmiatori colgono i grappoli e ne riempiono un vaso in forma di tazza, che poi trasportano pieno in testa. Più sotto sono figurati cinque uomini, i quali reggendosi con una mano a sostegno di bastone o di corda, che è sospeso in alto, e con l'altra appoggiandosi a vicenda dietro le spalle, pestano le uve. In un'altra tomba di Tebe (4) è dipinta (vedi fig. 18ª) una elegante tinaia sostenuta da due svelte colonne, che imitano lo stelo ed il fiore del papiro. In essa è rappresentato un gran tino con bella forma e colmo d'uve: un fanciullo e sei uomini vi stanno sopra e pestano le uve, tenendosi con una mano a delle corde, che si veggono derivare da un nodo sospeso al tetto della tinaia. Intanto il vino, che se ne spreme, sgorga copiosamente per due sbocchi del tino, in due sottoposti vasi di minore capacità. Il che dimostra evidentemente che in Egitto anche

---

(1) Virg., *Georg.*, II, vol. 8. Vedi Anacreonte, *Sopra la vendemmia.*

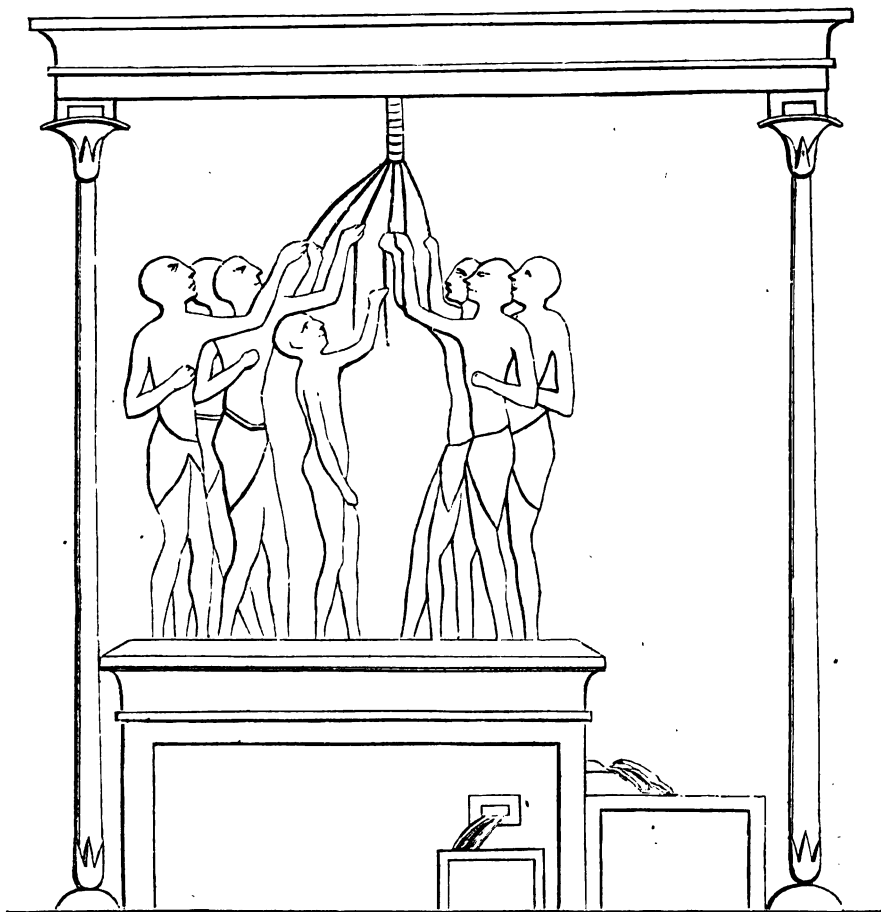
(2) Odissea, H. 25. Omero ne' suoi versi adopera *τραπέουσι*, calcano. Scholies E. e Q.: *πατουσιν*. Qui non si tratta però che della pigiatura e non degli strettoi, come vogliono alcuni.

(3) *Monumenti civili*, tom. I, pag. 365.

(4) Rosellini, *loco citato.*

in epoche più remote, coltivavasi la vite e facevasi il vino; e reca meraviglia che qualche dotto moderno, illuso dalle parole di Erodoto (1)

(Figura 18ª.)

---

(1) Lib. II, 117, quantunque lo stesso scrittore, contradicendosi, affermi che il vino della vite davasi a bere ai sacerdoti. " Nè sembrami ammissibile, dice il Rosellini, la conciliazione fattane da Dupuy (*Mém. de l'Acad. des Inscr.*, t. XXXI) e adottata da Larcher, cioè che Erodoto, quando afferma che ivi non si trovano viti, intende parlare soltanto delle campagne. Ciò vero è in parte, ma al contrario era in queste appunto che le viti crescevano e coltivavansi, non potendo allignare nelle altre parti, che incoltivabili erano o paludose. Facilmente ciò si capisce da chi ben consideri la

e di Plutarco, siasi dato a credere che gli Egiziani non coltivassero la vite e che dal vino si astenessero prima di Psammatico. Su tale riguardo giova riportare ciò che ne dice il Rosellini. " Oltre le moltissime testimonianze della Bibbia, che la coltura della vite e l'uso del vino ci dimostrano praticato in Egitto, fino dai tempi di Giuseppe e di Mosè, infiniti luoghi di profani scrittori esistono che ciò apertamente attestano, luoghi sì noti ai dotti, che non senza inutile abbondanza io qui riferirei „ (1).

Dopochè le uve erano state pigiate nel palmento, si recavano i fiocini, siccome anche oggidì si costuma, al *torcular* o *torcularium*, ed era così chiamato a *torquendo* non solo la macchina, ma anche il luogo, dove si faceva la vendemmia (2). Il torchio da'Greci è detto ληνός: onde Bacco ληναῖος; ληνίς la baccante; ληναῖα le feste di Bacco; e un tal ballo che solevasi fare, in cui rappresentavano la vendemmia, ἐπιλήνιος (3). L'invenzione del torchio si ascrive agli Ascaloniti e Gazetici per il buon lavoro di quella qualità ottima, ed abbondanza fra loro di vini superbi (4). Noi però qui ripetiamo lo stesso che abbiamo detto sull'aratro, cioè che il torchio non abbia avuto un solo inventore, ma sia nato gradatamente da' diversi perfezionamenti. Questa nostra opinione sarà confermata dall'esame delle diverse macchine, che verremo esponendo.

Fa d'uopo notare pertanto come celebre era in Roma e per le pro-

---

natura e la situazione topografica della valle del Nilo. E S. Cirillo Alessandrino, uomo del paese, presta a quanto io dico la più chiara testimonianza, allorchè dice, secondo la latina versione: " Divisa est quodammodo Aegyptiorum regio: et alii " habent terram harabilem et faecundissimam, et *vitium* sunt cultores studiosissimi. " alii autem lacus accolunt, et quae inde proveniunt decerpunt..... palustres autem " homines sive bubulci denominantur; sunt enim apud eos innumera bouum ar- " menta, panis, vini aliarumque rerum magna penuria „. T. V, pag. 204 „.

(1) Si possono vedere raccolti da Olao Celsio, *Hierobot*, vol. II, all'ar. ἄμπελος. Conf. Wesseling. in Diod., lib. 15. Che al tempo de' Lagidi fosse volgare in Egitto l'uso del vino si raccoglie da' papiri greco-egizi. V. Peyron, *Mem. della R. Acc. di Torino*, vol. XXXIII.

(2) Popma, *De instr. fundi*, cap. XI.

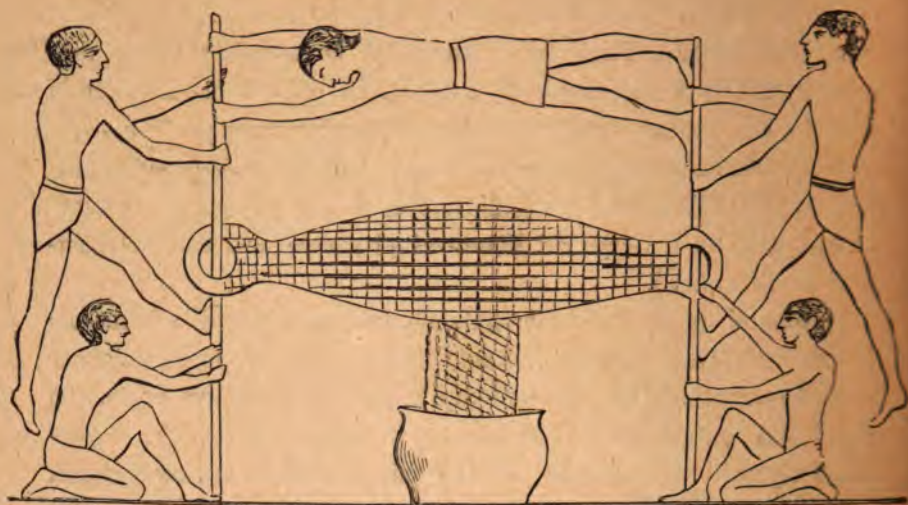
(3) Si veda Meursio *(Orchest)*, in questa voce.

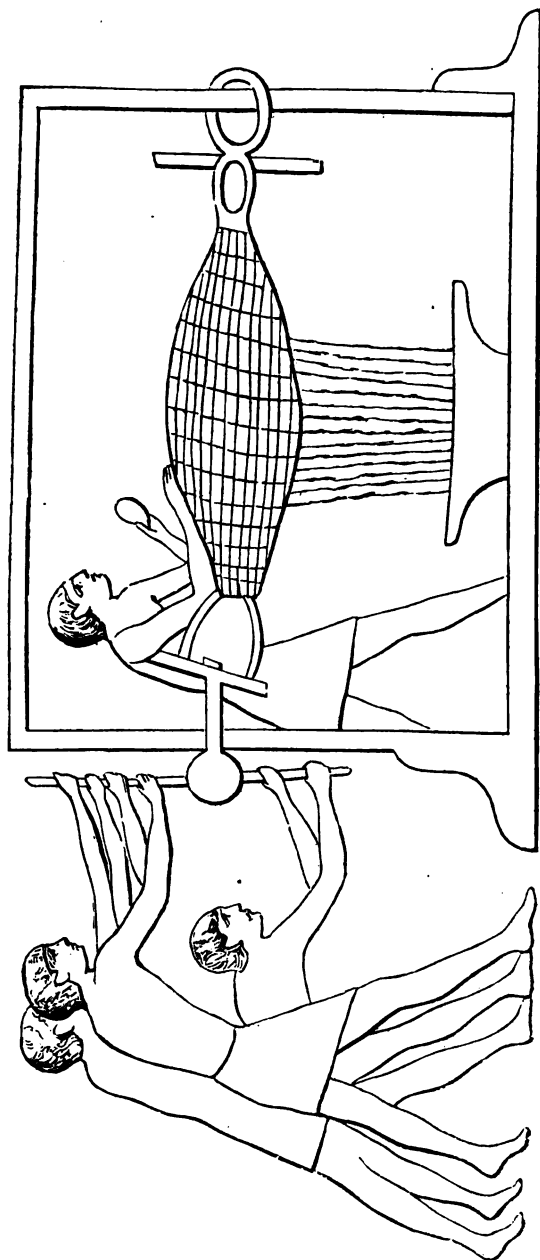
(4) Jos., XI, 21, 1. Samuel, V, VIII, 6, 17.

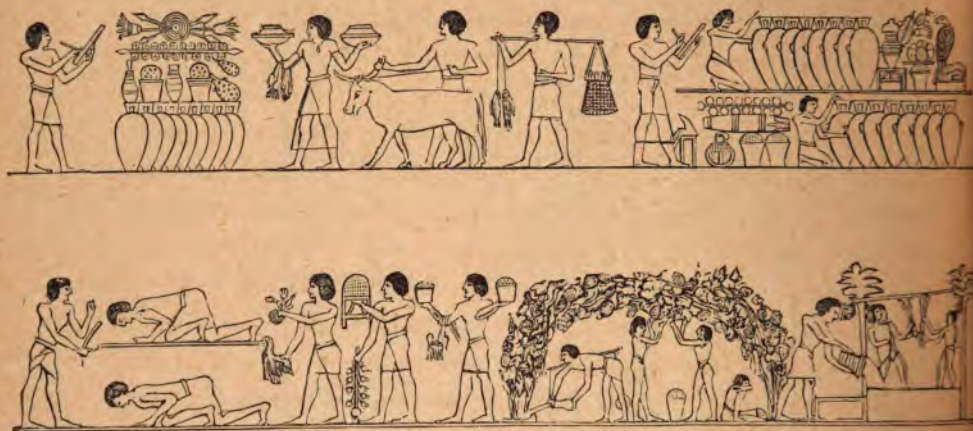
vincie il collegio de' *Capulatores* (1). *Capulatores* si credono in Catone, Columella e Plinio esser chiamati i custodi de' torchi da premer le uve e le ulive, giacchè è da sapersi, come anche si vedrà in seguito, che usavasi indifferentemente il torchio tanto per le uve che per le ulive. In alcune iscrizioni si parla anche de' *Collegi de' Vinari*, come avverte Eineccio (2). Lampridio scrive che Alessandro Severo avesse istituito il *Corpo de' Vinattieri* ed avesse loro dato de' difensori (in *Alex. Sev.*).

I Romani non ci hanno lasciata nei loro monumenti la forma dei torchi primitivi, avendone noi solo di quelli più o meno perfezionati. Però è indubitabile che essi ne' tempi più antichi dalle uve pestate ed ammostate spremessero vino con torchi simili a quelli che si veggono figurati nelle antiche tombe egizie. Questi torchi, meccanismi semplici e rozzi, richieggono braccia e forza d'uomini per essere adoperati. E questo è il principale carattere delle arti meccaniche non solo degli Egizi, ma anche de' Romani, i quali, se per esse hanno ottenuta una smisurata potenza, ciò è dovuto massimamente alle braccia degli uomini, che mettevano la propria forza per mandare ad effetto opere d'immensa mole. Semplice è in sè stessa la forma di un torchio primitivo, poichè consiste in due bastoni (fig. 19ª) che per due estremità attortigliano un sacco tessuto di papiro e di palma, che contiene le uve pestate. Ma è strana e bizzarra la maniera di usarlo. Si può credere, siccome è dimostrato dall'atteggiamento delle figure, che la spremitura si facesse con attortigliarlo dapprima con tutta la forza e poi collo stirare le due estremità del sacco, appunto per fare che, allungandosi, si assottigliasse il volume e più si stringessero i fiocini. È da notare però che essi non avrebbero ricevuto

(1) Eineccio fa menzione di marmi portati dal Grutero e dal Rainesio, dove sono nominati. L'inscr. di Grutero, 1088, 3, ha *Caplatores Tiburtes* per sincope. La *Capulatorum schola* fu in Roma nella regione terza, ed il *Capulatores vicus* nella regione quinta, siccome si ha da P. Pittor., *De reg. urb.* Colum., lib. XII, 50: " Quod " deinde primum defluxerit in rotundum labrum protinus capulator depleat et in " fictilia labra ".

(2) V. § 12 e § 20.

(Figura 19ª.)

un'eguale pressione da tutti i lati, specialmente in mezzo se si fosse voluto semplicemente dall'estremità del sacco trarre a sè parallelamente le aste. Crediamo pertanto, come nella stessa figura si vuole significare, che i due uomini sottoposti tenessero ferme le aste; mentre altri due di sopra, puntando il piede sul dorso di essi, si affaticano con tutto il corpo a trarle in fuori; ed un altro, attraversato tra esse, le spinge in senso contrario con le mani e co' piedi, aggiungendo così forza agli altri due. Ma un torchio composto da risparmiare col mezzo del meccanismo una parte almeno delle braccia, si vede nella figura 20ª, come sta dipinto nella tomba di Menò Arth a Beni-Hassan. Il sacco che contiene i fiocini è in modo fatto che si ottiene l'effetto semplicemente stringendolo da una soltanto delle estremità. Ciò è fatto da tre uomini, i quali sono addetti a volgerne il manubrio, mentre un quarto, tenendo una mano sul sacco e reggendo con l'altra un oggetto, che il Rosellini non saprebbe determinare, sembra aver cura che la materia contenutavi non n'esca fuori.

(Figura 20ª.)

Crediamo cosa utile il riportare un' altra rappresentazione (fig. 21ª)

(Figura 21ª.)

non meno interessante sulla vinificazione degli Egizj, pei quali saremo in parte compensati di quel tanto che vorremmo sapere e che ignoriamo ne' monumenti romani. Nè ci sembra esser seria l'obbiezione che farebbero alcuni, cioè che le usanze egizie potevano essere ben differenti da quelle romane. Gli uomini da per tutto sentono eguali bisogni, e tendono co' medesimi sforzi a soddisfarli, riscontrandosi costantemente che gli oggetti sensibili, i quali li circondano, risvegliano idee e sentimenti uniformi: donde simili situazioni producono sempre simili costumi. Ma questa semplice verità è stata troppo spesso negletta per per dar corso alle tante fole de' libri.

Champollion-Figeac, parlando dell'Egitto antico, dice: " Le raisin est coupé par les vendangeurs, déposé dans les paniers, transporté dans le cuves, et est foulé par des hommes; le vin clair est tiré de cette cuve et mis dans des vaisseaux de bois, d'où il est ensuite déposé dans les amphores. Le vin qui reste dans le marc de raisin en est extrait par divers procédés, par la torsion ou par la pression, soit à bras d'homme soit à levier, et les amphores où le vin est réuni sont ensuite soigneu-

sement bouchées et rangées dans la partie basse de l'habitation, celle qui est le plus à l'abri de l'attente de la chaleur. „ Avvertiamo che nella figura da noi tratta dello Champollion uno scrivano col calamo nella mano, sembra prenda conto del vino ricavato dalla vendemmia. Anche il Rosellini nota ciò in un quadro figurato in pittura della tomba di Roti a Beni-Assan. " Esso è diviso, dice il valente archeologo, in due partimenti, nel superiore figurasi, a mano sinistra, la vigna, ove quattro uomini colgono le uve, e ne riempiono de' vasi, che non paiono tessuti, ma piuttosto formati di pezzi di legno o doghe, a somiglianza delle nostre bigonce e tinelli. La forma e la struttura di questi vasi meglio si vede espressa.... in una scena simile di vendemmia nella vicina tomba di Amenemké; essi mostrano di essere del tutto conformi alle nostre bigonce e servire all'uso medesimo. A sinistra de' vendemmiatori si figurano sei uomini, che similmente pestano le uve co' piedi, tenendosi con ambedue le mani a un bastone o corda tesa in alto. Nell'inferiore scompartimento, a sinistra, il torchio.... dopo il torchio due uomini che da due minori vasi versano in due più grandi il vino, preso dal recipiente, posato sotto il torchio; e dietro a loro siede in terra uno scrivano col calamo all'orecchio, il quale ha dinanzi un vaso ed una tavola o panchetto, su cui posa la *tavoletta dello scrittore.* È questo un arnese di grande uso presso gli Egiziani, poichè e scrivani e pittori egualmente l'adoperavano e se ne servivano a contenere i calami e l'inchiostro, i pennelli e i colori.... Qui lo scrivano sta immergendo il calamo nello scodellino della tinta rossa posto allato a quello che contiene l'inchiostro. Dalle scritture degli antichi papiri d'Egitto, anche di quelli che non trattano di materie religiose e funebri, si vede che usavano scrivere in rosso i titoli o al principio de' capo-versi, lo che è probabile che facessero anche ne' libri di amministrazione economica, per mettere in evidenza colla rubrica la divisione delle partite. Poichè lo scrivano figurato rappresenta certamente colui, al quale incombea di prender conto del vino ritratto dalla vendemmia, e i due vasi che dietro a lui si veggono, figurano probabilmente la misura secondo la quale regolavasi il conteggio della sua amministrazione. „

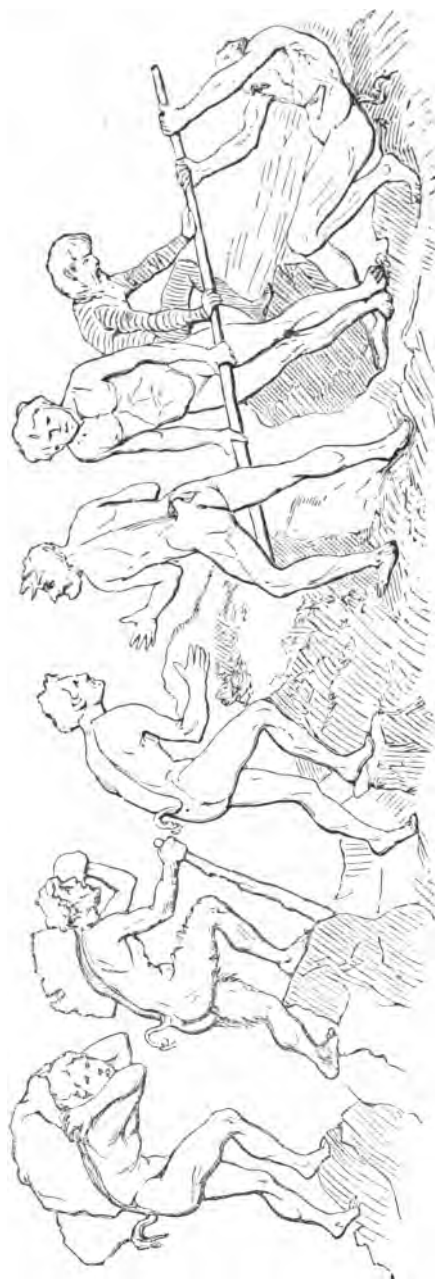
Ma veniamo a parlare ora de' Romani. Plinio c'insegna (1) che una pigiatura deve empire venti culei, cioè litri 10505. Così, a proporzione di questo numero di culei e d'un pari numero di tini basta in venti iugeri uno strettoio. Alcuni stringono con uno, ma molto meglio è con due, qualunque sia la capacità d'ognuno. In questi si calcola la lunghezza e non la grossezza. Gli antichi dapprima usavano funi, fascie di cuoi e leve. " Da cento anni in qua, dice Plinio, sono stati inventati strettoi alla greca con albero a vite. A quest'argano è attaccato un albero che ha la figura d'una stella e che sostiene grandi massi di pietre, così l'albero solleva nel tempo istesso che s'alza. Siffatti strettoi sono i più stimati. Nulladimeno da venti anni in questa parte, si sono costruiti piccoli torcitoi che occupano poco spazio, che hanno l'albero e la vite nel mezzo. Si mette sull'uva che vuolsi spremere una specie di coverchio di tavole che si carica possibilmente ponendovi pietra sopra pietra ".

Con la prima specie di torchio Plinio certamente vuole accennare a quel semplicissimo meccanismo che si osserva in un bassorilievo greco esistente nel Museo nazionale di Napoli, di cui riportiamo qui l'illustrazione (fig. 22ª).

Esso consisteva in un pesante macigno sollevato con una leva, sotto il quale i grappoli *(pes vinaceorum)* erano chiusi in cestelle *(fiscina)*, conteste di vimini, ginestra o giunco o cuoio, o tra le doghe *(regulae)* per tener tutta la massa riunita sotto la pressura del piano ed impedirle di sfuggire da' lati scivolando fuori dal centro su cui s'esercitava la pressione. Come si osserva nella figura, due uomini a sinistra tengono ferma la pietra, mentre altri tre dall'estremità opposta della leva at-

---

(1) " Pressura una culeos XX, impleri debet. Hic est pes iustus. Ad totidem cu-" leus et lacus XX, iugeribus unum sufficit torculum. Premunt aliqui singulis, utilius " binis licet magna sit vastitas singulis. Longitudo in his refert, non crassitudo. Spa-" tiosa melius premunt: antiqui funibus vettisque loreis ea detrahebant et vectibus. " Intra centum annos inventa Graecanica, mali rugis per cochleas bullantibus, palis " affixa arbori stella, a palis arcas lapidum attollente secum arbore; quod maxime " parvis praelis et minori torculari, aedificio breviore, et malo in medio decreto, tym-" pana imposita vinaceis superne toto pondere urgere, et super praela constituere " congeriem ". *H. N.*, *loc. cit.*

tendono a sollevarla per metterle sotto le cestelle dell'uve, e due altri poi nelle fiscine trasportano uve. Egli è anche probabile, secondo

(Figura 22.)

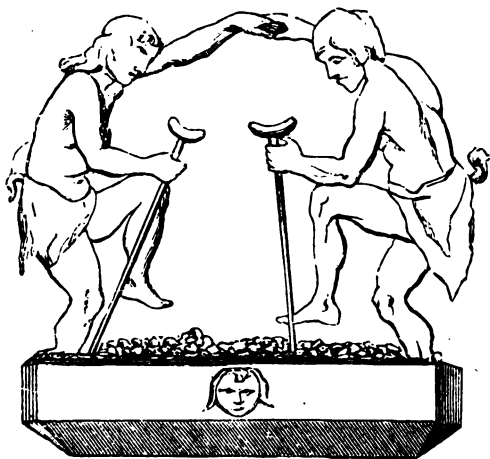
dice il Rich (1), che dopochè la pietra si era fatta ricadere sulle uve, la leva fosse sospinta in alto e destinata a far l'ufficio di stanga nello strettoio *(prelum)*, fissandone un'estremità in un incastro; di guisa che i torcitori dall'estremità opposta potevano aumentare il peso naturale della pietra, facendo gravitare lo strumento su questa. Credo anche non doversi passare inosservato che ne' primi tempi, perchè si veggono bene nel bassorilievo le uve ancora intatte nelle cestelle, le due distinte operazioni, cioè il pestar l'uva coi piedi e poi l'estrarre con violenta pressione tutto il succo che rimaneva nelle vinaccie, fossero fatte in una nel suddetto meccanismo. Coll'andar del tempo poi, quando cioè s'inventò una migliore forma di strettoio, si venne a pigiar le uve prima co' piedi, come tuttora si usa fra noi, e dopo a mettere le vinaccie nel torchio. La prima operazione si osserva benissimo in un bassorilievo della Libreria di San Marco in Venezia, fatta da due persone sole, rappresentate come fauni, come nell'annessa illustrazione (fig. 23ª). Il Rich dice che in altre opere antiche d'arte si vedono fin sette persone pigiare nel tino, talora reggendosi a corde tese all'altezza del capo, ma più comunemente su grucce, come nella nostra incisione.

Un'altra specie di torchio primitivo e di grande semplicità è rappresentato nella qui annessa illustrazione (fig. 24ª) tolta da una pittura di Ercolano. Esso può considerarsi come autentico, quantunque nessuno degli autori antichi ne abbia fatto menzione; essi non parlano che de' torchi a vite ed a compressione. Un tal torchio sembra formato di due pilastri perpendicolari, ottimamente assicurati con isbarre orizzontali, tanto alla base quanto all'estremità superiore. Vi sono poi altre tre sbarre, ma tutte mobili e destinate a scorrere con le estremità lungo le due scanalature praticate ne' pilastri per tutta l'altezza. La più bassa delle tre sbarre schiaccia i grappoli depositati sulla solida base del torchio, cioè il letto, nel cui mezzo è scavato un canaletto *(forum vinarium)* (2). Tra le sbarre mobili veggonsi collocate delle

---

(1) *Dizionario delle antichità greche e romane.* Voc. *Torcular.*

(2) Varr., *De R. R.*, I, 54. Il campo o parte del torchio chiamavasi *forum.* Popma: " Forum est pars torcularii, in qua uva defertur, ut prelo subjiciatur ". Si veda pure l'*Index script. rei rust.* del Gesnero.

biette di legno in numero di tre per ciascuna sbarra aventi le loro estremità più grosse le une al di dentro, le altre al di fuori. Due genii, nella pittura di Pompei, che fanno le funzioni di assistenti vignai, battono a gran colpi di maglio (1) sopra le teste delle biette; e ciascuno di essi non si occupa che di quelle le quali hanno la testa dal lato ov'essa si sta. Si comprende facilmente che ad ogni colpo di martello le biette addentrandosi per mezzo delle sbarre, occupano maggior posto; sicchè i grappoli trovansi compressi da una forza considerevole. Non può negarsi che la macchina sia imperfetta e grossolana, ma l'effetto di essa sembra potente ed infallibile. Anche oggi, nei dintorni di Portici, si fa uso di un torchio di vendemmia, la cui costruzione è presso a poco eguale; ma in questo le biette veggonsi sostenute da leve di pressione. Il vino dolce, *mustum*, scorre in gran copia entro un vaso che i Latini chiamar soleano *lacus* (2). Dal *lacus* il liquore viene versato in un altro vaso e posto sopra un fornello, ove

(Figura 23ª.) (Figura 24ª.)

(1) La figura di questi magli è tale che fece credere ad alcuni che servir potessero piuttosto per la vinaccia, come veggiamo farsi da' nostri vignaiuoli nel torchio. Varr., *De R. R.*, I, 54: " Cum desiit sub prelo flure, quidam circumcidunt extrema et " natus premunt: et rursus cum expressum circumcisitum appellant; ac seorsum ser- " vant, quod resipit ferrum ". Ma la mossa in cui sono i genii mostra tutt'altro.

(2) Colum., lib. XII, 18.

un genio della vendemmia lo fa cuocere, agitandolo, onde impedire, con una spatola di legno chiamata *rotabolum* (1), che esso bruciasse.

Secondo la nostra illustrazione adunque il *lacus* era un semplice vaso, ma fa duopo notare che coll'andare del tempo esso formava una parte speciale del fabbricato, in cui si faceva il vino nuovo. Così vicino allo strettoio si vede rappresentato nel dipinto il fornello, ed in tempi posteriori si aveva un'apposita cantina, nella quale il mosto veniva fatto bollire in caldaroni di piombo *(cortinae)*; donde essa era detta *cortinale* (2).

Un'altra specie di torchio, che certamente non poteva essere ancora una macchina perfetta e regolare, è quella che Catone descrisse ne' suoi particolari. Qualche traduttore asserisce che quel torchio è un giroglifico egiziano, tanto riesce difficile a comprendersi. Difatti il passo di Catone è per tal modo confuso che i suoi celebri commentatori Turnebio e Popma, hanno dovuto rinunciare alla sua illustrazione. Quest'ultimo poi dice (3) di aver pensato di darne la spiegazione, ma d'avere poscia riflettuto che non si poteva con parole esprimerla se non a stento; e che quando ciò si facesse, la fatica sarebbe inutile. A parer nostro, se avesse capito il meccanismo del torchio, l'avrebbe spiegato; ma l'impostura del mestiere gli ha fatto dire la bugia.

Quegli che ha il merito di avere portato la luce nel passo di Catone è il diligente e studioso M. Laboureux de la Bonnetrie (4). Vediamo se per avventura si possa recare qualche altro schiarimento, studiando la descrizione del torchio che egli ha procurato di fare. Però, nel comunicare ai nostri lettori quanto da lui noi abbiamo potuto desumere, non pretendiamo di dar tutto ciò che serva alla piena delucidazione del passo, ma solo quanto abbiamo avuto fin qui di meglio.

---

(1) Cat., *R. R.*, cap. XI.
(2) Colum., lib. I, 6.
(3) *De inst. fundi*, cap. XI.
(4) *L'économie rurale de Caton. Explication raisonnée des plans figurés du pressoir à quatre équipages complets et du trapète.* Tome premier, pag. 197.

Ecco pertanto quello che dice Catone:

Se tu vuoi porre in un fabbricato quattro torchi, che stiano di rincontro due a due, ecco quello che devi fare. Prendi alberi grossi piedi due ed alti nove con cardini aventi l'occhio lungo tre piedi e tre quarti, incavati sei dita. L'occhio primo sarà alto da terra un piede e mezzo. Fra alberi e alberi e le pareti vi saranno due piedi; fra ogni due alberi un piede e un quarto: gli alberi ritti sul primo stipite avranno sedici piedi, gli stipiti saranno grossi due piedi, e insieme co' cardini alti dieci piedi: l'argano oltre i cardini, piedi nove;

Torcularium (1) *si aedificare voles*, *quadrariis vasis* (2), *uti contra ora sient*, *ad hunc modum vasa componito: arbores crassas P. II. altas P. VIIII. cum cardinibus*, *foramina longa P. III. S.* =— *exulpta digitos VI. Ab solo foramen primum*, *P. I. S. inter arbores et arbores*, *et parietes P. II in II arbores P. I.* =— *arbores ad stipitem primum directos P. XVI*, *stipites crassi P. II. alti cum cardinibus P. X. sucula praeter cardines P. VIIII. prelum* (3) *longum P. XXV. inibi lingulam* (4) *P. II. S. pavimentum binis vasis*

---

(1) In greco ληνεών, stanza da torchio, che comprendeva tutto il fabbricato ove erano gli utensili della vinificazione. E fa d'uopo ricordare che lo stesso nome davasi anche al fabbricato o stanza ove facevasi l'olio ed era stabilito o contenuto il mulino, i torchi, i serbatoi ed i vasi adoperati in simile industria (Cat., *R. R.*, XII, XIII, XVIII. Colum., XII, 18). Sicchè il luogo in cui era posto il torchio per le uve era talvolta con un vocabolo suo proprio altrimenti indicato *vinarium*. Ma tanto il fabbricato dove facevasi l'olio che quello dove pigiavansi le uve erano costruiti nel medesimo disegno generale e contenevano apparecchi e comodi simili, con poca differenza soltanto in alcune particolarità che si riferivano alla diversa natura del prodotto che si voleva ottenere. Ciò risulta dagli scritti di Catone e Columella ed è confermato esattamente da uno scavo fatto nel luogo dove era l'antica *Stabiae*, oggi Gragnano, sulla fine del passato secolo, in cui furono scoperte parecchie e differenti stanze da torchio, alcune per l'uva, altre per l'olio, e tutte erano disposte secondo lo stesso principio, l'una corrispondendo perfettamente con l'altra.

(2) È da osservare che Catone in questo luogo usa la voce *vas* per dinotare la macchina intera dello strettoio, come più chiaramente può rilevarsi dai capitoli X, XIV, XXVI, LXVI, CXLVI.

(3) Quasi da *premulum*. Si veda Vossio, *Etym.* I Greci lo dissero τοπεῖος o τοπίον e ὄρος. Si veda anche Arpocrazione.

(4) Spiega il Popma : “ Lingula est novissima pars preli, quae inter duas arbores “ rectas inseritur in modum linguae „.

il *prelo* sarà lungo venticinque piedi, la linguetta due piedi e mezzo; il pavimento con due vasche e due canali, trentaquattro piedi; il pavimento per andare a destra e a sinistra de' trappeti venti piedi; il luogo per le leve fra i due stipiti ventidue piedi. Per gli altri utensili all'incontro dall'ultimo stipite alla parete, che sta dietro agli alberi, venti piedi. Ecco la somma delle cose. Una larghezza di sessantasei piedi per quattro sortimenti e una lunghezza di cinquantadue piedi. Agli alberi che porrai fra le pareti, fa buoni fondamenti alti cinque piedi. Ivi adopera selce: tutto lo scavo sia lungo cinque piedi, largo due piedi e mezzo, e un piede e mezzo profondo. Fa in quella selce un foro di due piedi piccoli. Ficca poi gli alberi per un piccolo piede dentro la selce. Riempi il luogo che resta fra i due alberi con rovere ed im-

cum canalibus duobus P. XXXIIII trapetibus locum dextra, sinistra, pavimentum P. XX. inter binos stipites vectibus locum P. XXII. Alteris vasis ex adversum ab stipite extremo ad parietem, qui pone arbores est, P. XX. Summa turculario, vasis quadrariis latitudine P. LXVI. longitudine P. L. II. Inter parietes arbores ubi statues, fundamenta bona facito alta P. V. inibi lapides silices totum forum longum P. V. latum P. II. S. crassum P. I. S. Ibi foramen pedicinis duobus facito. Ibi arbores pedicino in lapide statuito. Inter duas arbores, quod loci supererit, robore expleto, eo plumbum infundito, superiorem partem arborum digitos sex altam facito siet, eo capitulum robustum indito, uti siet stipites ubi stent. Fundamenta P. V. facito. Ibi silicem lungum P. II. S. latum P. I. S. (1) *planum statuito, ubi stipitem statuito. Item alterum sti-*

---

(1) Nell'edizione di Gesnero si ha P. II. S.; ma noi abbiamo seguito la lezione degli altri esemplari, siccome ha conosciuto anche il Meistero, perciocchè la dimensione di piedi 1 ½ è più dell'altra corrispondente all'uso richiesto e la stessa altezza vien prescritta per l'altra selce, nella quale si piantano gli alberi, comechè le dimensioni sieno più grandi. Ora il Meistero pone il piano di tali selci piedi 1 ½ al disopra del pavimento; ma ciò non può aver luogo, poichè le pietre così poste non essendo sufficientemente legate alla fabbrica, mal potrebbero resistere agl'impulsi che ricevono nell'atto che le uve sono premute dalla trave, i quali tendono a sollevarle. Sembra perciò regolare che il piano delle selci restasse nello stesso livello del pavimento per essere così legato cogli strati di fabbrica che erano sotto il pavimento stesso.

piombalo. Fa che la parte superiore degli alberi sia alta sei dita, e mettivi sopra un robusto capitello; e dove poni gli stipiti, fa che siano ben fermi. Fa il fondamento di cinque piedi. Pianta per piano una selce lunga un piede e mezzo, larga altrettanto ed altrettanto grossa ed ivi metti gli stipiti. Poi pianta un altro stipite e sopra gli alberi e gli stipiti metti una trave piana, larga due piedi, grossa un piede e lunga trentasette piedi: oppure mettine due, se non hai delle sode. Sotto quelle travi fra i canali e l'estreme parti, dove siano i trappeti, poni un travicello di ventitre piedi e mezzo da mezzo piede: o due della metà. In quei travicelli poni le travi, che debbono stare sugli stipiti. Su quei legni fabbrica le muraglie, onde aggiunte agli altri materiali abbiavi bastante peso. Quando farai l'aia, fanne i fondamenti alti cin-

pitem statuito: insuper arbores stipitesque trabem planam imponito, latam P. II. crassam P. I. longam P. XXXVII. Vel duplices indito, si solidas non habebis, sub eas trabes inter canales et parietes extremos, ubi trapeti stent (1) *trabeculam pedum XXIII. S. imponito sesquipedalem, aut binas pro singulis eo supponito. In iis trabeculis trabes, quae insuper arbores stipites stant, collocato. In iis lignis parietes extruito, iungitoque materiae, uti onis satis habeat. Aream ubi facies, P. V. fundamenta alta facito, lata P. VI. aream et canalem rotundam facito latam P. IIII. S.* =— *Ceterum pavimentum totum fundamenta pedum duorum facito. Fundamenta primum fistucato, postea cementis minutis, et calce arenato semipedem unumquodque corium struito. Pavimenta ad hunc modum facito, ubi libraveris, de glarea, et calce arenato* (2) *pri-*

(1) Nel fabbricato o stanza in cui era posto il torchio per le uve, erano anche i *trappeti,* macchine per infrangere la polpa dell'uliva e separarla dal nocciuolo, primachè fosse sottoposta all'azione del torculare. Virg. *Georg.* II, 519. Varr., *L. L.* v. 138. Sembra però, come vedremo, che gli antichi usassero anche ammaccare l'uva prima di metterla nel torchio. Catone ci descrive a lungo un *trapetum* o *trapetus* (*R. R.* XX, XXII e CXXXV), e si è scoperto un originale antico a Gragnano (già *Stabiae*) conforme a quella descrizione.

(2) Catone prescrive dover essere il pavimento quale è stato anche rinvenuto nello Stabiense, e così ancora ci vien descritto da Plinio (lib. XXXV, 12). Il lastrico e l'intonaco fatto con mattoni pesti e calce adoperavansi alla stessa guisa nelle antiche fabbriche qualora restar dovessero alle intemperie dell'aria o servissero per

que piedi e larghi sei. L'aia, ed il canale di figura rotonda entrambi, e il canale farai largo quattro piedi e tre quarti: tutto il resto del pavimento abbia un fondamento di due piedi. Spargi il fondamento prima tutto di festuche, poi di cementi minuti e di calce con sabbia: ogni piano di questo sia grosso un mezzo piede. I pavimenti vanno fatti in questo modo. Pareggiato che avrai, fa un primo piano di ghiaia, e di calce mista a sabbia: poi batti bene colle mazzaranghe, quindi torna a fare un altro piano,

mum corium facito; id pilis subigito, idem alterum corium facito; eo calcem cribro succretam indito alte digitos duos, ubi de testa arida pavimentum struito, ubi structum eret, pavito, fricatoque ubi pavimentum bonum siet. Arbores, stipitesque robustas facito, aut pinea (1). *Si trabes minores facere voles, canales extra columnam expolito, si ita feceris, trabes pedum XXII longae opus erunt. Orbem olearium* (2) *latum pedibus IIII, punicanis coagmentis facito, crassum digitos VI, facito, subscudes*

---

conserve d'acqua. Nel pavimento per lo strettoio poi v'era questa comodità che si poteva facilmente lavarlo, acciocchè non vi si fermassero immondizie, nè il mosto prendesse cattivo odore; del che quanta cura avessero gli antichi si rende manifesto da ciò che prescrive Columella, lib. XII, 50. Ved. Pall., lib. I, 20.

(1) Ragionandosi qui delle diverse specie di legni co' quali convien formare lo strettoio, non sarà fuor di luogo riportare quanto lo stesso Catone prescrive nel capo XXXI. " Vimina matura, salix per tempus ligatur uti fiet, uti corbulae fiant et " veteres sarciantur, fibulae unde fiant. Aridae ilignae, ulmae, nucceae, ficulneae, face " uti in stercus, aut in aquam coniiciantur; inde ubi opus erit, fibulas facito. Vectes " iligneos, acrofolios, laureos, ulmeos facito, uti sint parati. Prelum de carpino atra " potissimum facito. Ulmeam, pineam, nuceam hanc atque alia materiam omnem " cum effodias luna decrescente, eximito ".

(2) È di per sè manifesto che quest'*orbis olearius*, composto di più pezzi di legno, serviva per riporlo sopra le gabbie piene di ulive infrante o di fiocini nell'atto di esser premuti dalla trave. Quale poi fosse la maniera cartaginese con la quale eran tali legni uniti, non è ugualmente manifesto. Sembra che fosser connesse insieme in guisa che veniva a formarsi un perfetto piano. Bonnetrie è di parere che l'*orbis olearius* non fosse altro che una tavola, su cui si appoggiava il monte d'uva da premere. Ma non vediamo una ragione perchè ciò si dovesse fare, quando il pavimento tutto eguale e ben consistente poteva fare quell'ufficio. È da credersi piuttosto che messe le cestelle e le sporte nell'aia, si poneva lor sopra l'asse piana, per esercitare agevolmente la pressione su tutte le parti della superficie, in guisa che la lunga estremità della trave era allora abbassata sull'*orbis* e in giù tirata dall'argano finchè il sugo fosse spremuto.

e spargivi sopra calce crivellata, e fa che venga alta due dita. Sopra di essa metti cocci. Ciò fatto, di nuovo batti il pàvimento, e con olio fregalo: così sarà forte. Per gli alberi e stipiti scegli quercia e pino. Se vuoi adoperare travicelli, incastrali bene uno nell'altro, e così facendo ti verranno travi di trenta piedi. Farai la mola da olio larga quattro piedi con legature puniche e grossa sei piedi. Aggiungivi delle spranghe d'elce. Piantate che l'abbi, fermale con cavicchie di corno. In quella mola metti tre catene, ed assicurale con occhietti di ferro. Fa la mola con olmo e con carpino: e se avrai l'uno e l'altro, puoi adoperare qual più ti piaccia.

iligneas adindito. Eas ubi confixeris, clavis corneis accludito (1). *In eum orbem tris catenas indito. Eas catenas* (2) *cum orbibus clavis ferreis corrigito. Orbem ex ulmo, aut ex corilo facito* (3). *Si utrumque habebis, alternas indito.*

Capitolo XIX. Posto che gli utensili debbano servire al torchio

Caput. XIX. In vasa vinaria stipites arboresque binis pedibus

(1) Forse Catone vorrà dire che fermate le spranghe con chiodi e cacciate indietro le teste di questi con la cacciatoia, il vuoto che resta alla superficie del legno, si debba riempire con chiavelli o cavicchie di corno: e ciò perchè il mosto non contragga cattivo sapore per la ruggine.

(2) Tali catene esser dovevano propriamente traverse di legno fissate nell'*orbis olearius* sulle quali veniva immediatamente a premer la trave. Infatti Vitruvio (VII, 3) dice esser chiamate catene le traverse di legno che legano le centine delle vôlte fermate con canne.

(3) Quasi tutti i commentatori di Virgilio, di Ovidio e di Plinio, da'quali l'albero del *Corilus* è nominato, han portato opinione che corrispondesse alla pianta delle avellane. Il solo Arduino ne ha dubitato, e con l'autorità di Macrobio sostiene che non sia propriamente quella pianta; ma sì una delle specie di essa. Certamente però Catone in questo luogo col nome di *Corilus* vuole denotarci un legno duro da gire a pari con l'olmo, e noi abbiamo messo il carpino: tal qualità non conviene per niun modo alla pianta delle avellane.

da vino, farai gli stipiti e gli alberi due piedi più alti: farai sì che sopra i fori degli alberi sia un luogo d'un piede, onde porvi le fibule. Sei fori porrai nell'argano a mezzo piede per ogni parte; e il foro primo che farai, sarà lontano dal cardine un mezzo piede; così gli altri dividerai esattissimamente. Porrai in mezzo dell'argano il porchetto (specie d'uncino). Quello che sta in mezzo degli alberi, fa che cada a mezzo dell'argano, dove farà d'uopo piantare il porchetto: e così il prelo sia precisamente in mezzo. Facendosi la linguetta, corrisponda lungo il mezzo del prelo, e perchè gli alberi siano ben uniti, sia un pollice men

altiores facito, supra foramina arborum pedum quaeque uti absient, unae fibulae lucum facito, semipedem quoquoversum (1), *in suculam sena foramina indito, foramen, quod primum facies, semipedem ab cardine facito, caetera dividito quam rectissime. Porculum* (2) *in media sucula facito. Inter arbores medium quod erit, id ad mediam collibrato, ubi porculum figere oportebit, uti in medio prelum recte situm siet. Lingulam cum facies, de medio prelo collibrato, ut inter arbores bene conveniat, digitum pollicem laxamenti facito. Vectes longissimos pedum XVIII, secundos pedum XVI, tertios pedum XV, remissa-*

---

(1) Per conoscere bene tali *fibulae* riportiamo i seguenti passi dello stesso scrittore. Nel cap. III, dice: " Jugera oleti CXX vasa bina esse oportet.... vectes senos, fibulas duodenas ", e nel cap. XX: " Vendemia facta, vasa torcula, corbulas, fiscinas, funes, patibula, fibulas juteto suo quidquid loco condi "; e nel cap. LXVIII di nuovo prescrive che si abbiano a riporre le fibule dopo terminata la vendemmia e la manifattura dell'olio. Or da tali luoghi può dedursi che le fibule o vogliam dire ligature erano formate di vinchi, siccome conveniva all'uso che se ne faceva e si adattavano non meno agli alberi, ma pur anche agli stipiti e forse due per ciascheduna, dacchè nel cap. III se ne prescrivono sei per ogni strettoio ed otto nel XII. Nè ad altro servir dovevano se non per impedire che con mettersi in azione la macchina, non scendessero quei legni che facevano la maggior resistenza, quali erano appunto gli alberi e gli stipiti. Le *confibulae* poi di legno nominate nel citato cap. XII sembra che fossero propriamente randelli posti al disopra delle fibule, che stringendosi l'uno contro l'altro non permettevano gli alberi si torcessero, messa la trave in grande azione.

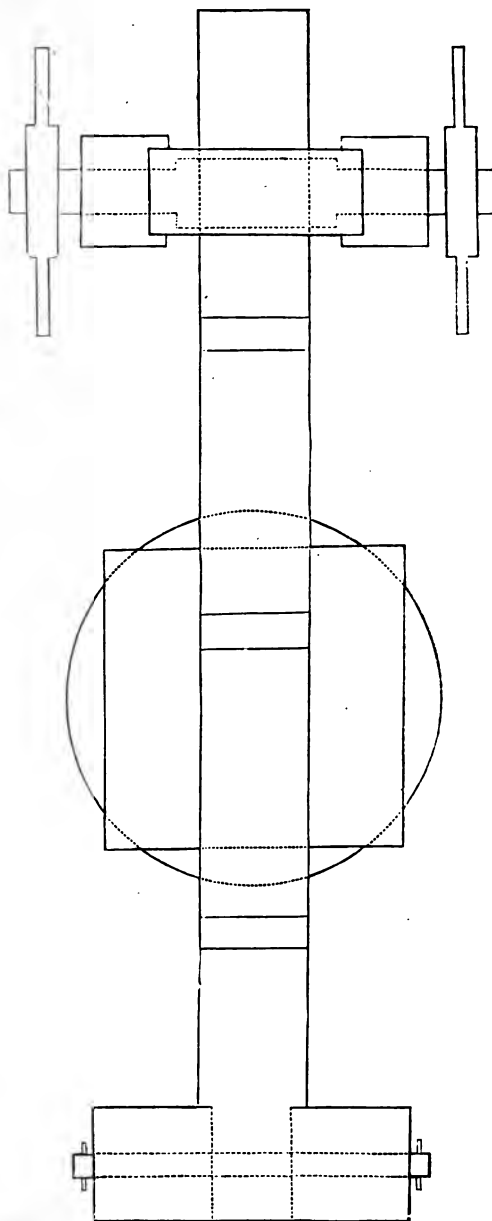
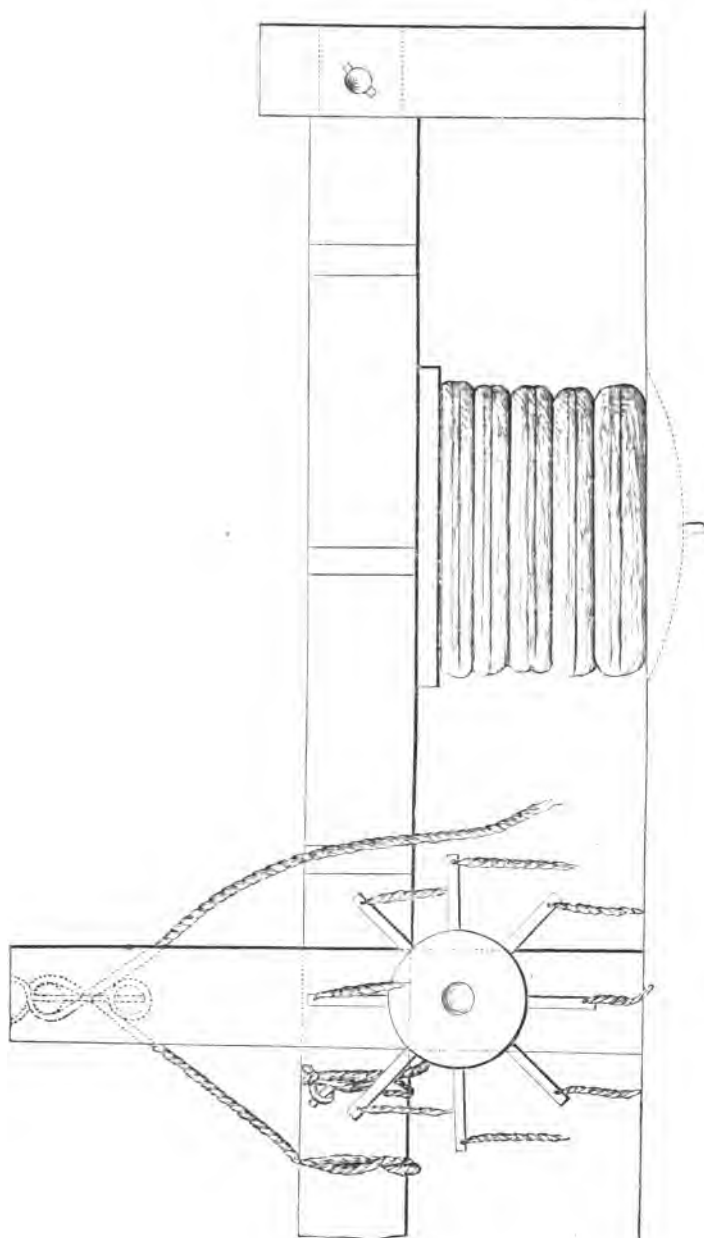
(2) Non v'ha dubbio che il *porculum* fosse un uncino o un pezzo posto nell'argano sporto alquanto in fuori per fissarvi un capo della fune da avvolgersi attorno l'argano.

grossa dello spazio nel quale deve situarsi. Le leve più lunghe debbono essere di diciotto piedi, le seconde di sedici, le terze di quattordici; quella da porre e levare di dodici, le altre di dieci e l'ultime di otto.

rios pedum XII, alteros pedum X, tertios pedum VIII.

Bonnetrie è indotto a credere primieramente pe' varî luoghi di Catone che gli antichi ammaccavano tanto le uve che le ulive, prima di mettere e queste e quelle sotto il torchio. Ed a quest'operazione erano destinati i trappeti press'a poco dello stesso meccanismo. È probabilissimo, poi soggiunge, che gli antichi ponessero molto tempo prima a seccare un monte d'uva o d'ulive, poi a prepararlo col trappeto, primachè lo portassero al torchio. E ciò è indicato dal numero stesso dei trappeti e de' torchi prescritti da Catone, i quali unendo in sè maggiore forza di pressione di quella che abbiano i nostri, sarebbero stati più che superflui.

La descrizione che Bonnetrie dà del torchio di Catone, ci fa ritornare alla mente i notevolissimi avanzi d'uno strettoio scoverti in un'antica stanza a Gragnano, un tempo *Stabiae* (1). Questo strettoio ha grande analogia con quello; e differisce solo per ciò che Catone raccomanda che siano adoperati due coscie o due tronchi *(arbores)*, come più solidi e meno facili ad essere divelti dalla base loro, laddove nell'esempio che si conserva a Gragnano se ne vede uno solo, che presenta un occhio *(foramen)* o traforo per ricevere la lingua *(lingula)* della trave. Ma a fine di spiegare meglio il carattere della macchina, le parti di cui era composta ed i nomi appropriati a ciascuna di essa, ne portiamo l'illustrazione (fig. 25ª e 26ª) che dalla descrizione di Bonnetrie ci siamo ingegnati di ritrarre, facendo quelle aggiunte e correzioni che abbiamo creduto necessarie.

(1) Anche nel territorio di Turio, celebrato per la delicatezza de' suoi olii, fu trovato un antico frantoio per ispremere le ulive senza schiacciarne il nocciolo, e trarne l'olio vergine, sul modello di quelli scoverti a Stabia e Pompei. Vedi Grimaldi, *Memoria sull'economia olearia antica*, ecc.

(Figura 25ª.)

(Figura 26ª.)

Il primario pezzo del torchio consisteva in una trave grossissima *(prelum)* e lunghissima. Questa agiva sulla massa d'uva o d'ulive, che si voleva premere. Per agire in tale modo aveva bisogno la trave di un punto d'appoggio sul pedale, nel tempo che la sua cima da una forza motrice era obbligata a discendere. Le coscie del torchio *(arbores)* formavano questo punto d'appoggio, avendo, a parer nostro, una traversa di sopra. Esse, solidamente piantate e con biette ficcate dentro a fori costruiti sotto il pavimento della stanza del torchio, servivano ad impedire che la traversa volgesse a destra o a sinistra, mentre essa doveva tener giù la lingua *(lingula)*. E siccome tutto lo sforzo della trave che dall'un de' capi tendeva a slanciarsi in alto, quando dall'altro era abbassata con forza, veniva a concentrarsi su questa parte dell'apparecchio, a buon dritto da Catone è raccomandato che sieno adoperati due tronchi d'alberi invece di uno. Ma fa d'uopo osservare che la forza di questa trave non era applicata immediatamente alla cima di essa, bensì veniva ad essa comunicata mediante l'argano *(sucula)*, girato con istanghe a leve dagli uomini che lavoravano allo strettoio. Quelli che movevano l'argano erano detti *vectarii* (1).

Noi abbiamo udito a parlare Catone di stipiti (*stipites*). Questi erano rapporto all'argano sul davanti del torchio quello che le coscie erano al di dietro rapporto al piede della trave stessa. Or dunque l'argano tirava all'ingiù la cima della trave col mezzo d'un canape (*funis subductarius* o *sparteus* (2). Allorchè poi bisognava rialzare la trave,

---

(1) Vitruv. lib. XI, 6.

(2) Sebbene ne'due capitoli di Catone da noi riportati non si parli di funi, pure da quello che prescrive ne' cap. III, LXIII, LXVIII e CXXXV possiamo cavarne alcune notizie necessarie per ben intendere la macchina intera. Tre sorti di funi furono ricordate da Catone. 1ª *Funis torculum*, che talvolta ancora chiamavasi *funis loreus*, per esser fatta di correggiuoli; 2ª *Medipontus* pur composta di correggiuoli, che perciò dicesi altresì *Medipontus loreus;* 3ª *Funis subductarius*, o semplicemente *subductarius;* e talvolta ancora *funis sparteus*, per la materia di cui formavansi. La prima è quella che legata per un capo alla testa della trave e per l'altro al porchetto passa sotto l'argano e poi sopra la stessa testa della trave. Essa è forse detta per eccellenza *torculum*, come quella che è assolutamente necessaria per premere le ulive o i flocini. L'altra detta *Medipontus* è quella che anche oggi sogliono mettere

l'argano era lasciato libero, sciogliendolo dal ceppo delle stanghe che lo contenevano, e a tale oggetto si adoperavano le carrucole, le quali non differivano tampoco dalle nostre. Riguardo poi alla massa d'uva, questa veniva serrata in una specie di sporte, le quali, siccome non avrebbero potuto resistere alla violenta pressione, qualunque fosse stata la materia di cui fossero state costruite, erano ben legate da una corda di cuoio di cinquanta piedi e più, cioè metri 14,80 (1). Queste sporte impedivano di ritagliare i fiocini, seguìta che fosse la prima stretta: e però bisognava levarli da quelle per metterli senza involto alcuno sotto lo strettoio; spremerli di bel nuovo e ritagliarli forse più d'una volta, per estrarre quel vino che gli antichi chiamavano *tortivum circumcidaneum* (2).

---

alle vette delle manovelle, per forzare con l'aiuto di più uomini l'argano a girare e stringere la trave contro le vinaccie. Meistero credè che il suo nome derivi dalla voce greca *μέλποντα* che significa *canentem*, quasichè rendesse suono nell'essere tirata dagli uomini. L'ultima *subductarius* o *sparteus*, perchè formato di sparto, materia della quale comunemente facevasi uso per le funi. Questa fune passava per una carrucola fissata nel soffitto, e di tali carrucole non lascia Catone di far cenno nel riferito cap. XII, designandone una per strettoio, e nel cap. III, dice espressamente di servire per passarvi la fune di sparto e la chiama *trochlea graecanica*, perchè poi la chiama *graecanica* lo ignoriamo.

(1) Hultsch *(Romischen Hohlmasse Griechische und Römische Metrologie*, in *Tabellen)* dà questi ragguagli sulle misure romane:

1 pes.		= Met.	0,296
2 1/2 pedes =	1 gradus	„	0,739
5 „	1 passus	„	1,479
10 „	1 decempeda	„	2,957
120 „	1 actus	„	35,499
625 „	125 passus (*stadium*)	„	104,840
1 digitus		= Mil.	18,5
2 digiti		„	36,9
3 „	1 palmus	„	73,9
16 „	1 pes	„	295,7
24 „	1 cubitus	„	443,6

(2) Letteralmente *circumcidaneum* significa *tagliato attorno*, ma la parola è usata in un senso peculiare per indicare una qualità superiore di vino nuovo o mosto, che si otteneva dalle ultime spremiture dello strettoio. E fa d'uopo riflettere che quando i graspi e i fiocini, portati in un mucchio allo strettoio, erano compressi senza le cestella, una porzione di essi schizzava fuori dagli orli delle due superficie fra le quali era premuta, prima che il sugo ne fosse strizzato tutto. Perciò essa era tagliata

Il mucchio d'uva che si doveva spremere veniva formato nell'aia (*area*). L'aia era uno spazio rotondo nella superficie del suolo dell'edificio, alquanto cavo e da una parte pendente. Quest'aia non differiva dal piano del rimanente dell'edificio che per avere una crosta di cemento più fino e per quelle due qualità. Aveva ancora lo scarico del bacino (*lacus*), il quale era una fossa rotonda come l'aia e profonda due piedi in circa (mezzo metro), tutta incrostata del sopraddetto cemento.

Ed ora che abbiamo un'idea generale del torchio, sarà bene qui riportare alcune considerazioni di Bonnetrie, sugli stipiti, acciocchè si possa meglio conoscere il carattere della macchina e comprendere come essa funzionava.

" Secondo il nostro sistema, ei dice, una delle più importanti funzioni degli stipiti era di guidare la vetta della trave premente, acciocchè potesse calare liberamente ed alzarsi; ma non mai rivolgersi nè a destra nè a sinistra più d'un pollice o due. Senza di questo, per poco che un monte d'uva o di ulive da premere fosse stato più molle da una parte che dall'altra, la trave premente si sarebbe rovesciata ed avrebbe squilibrate le coscie. Ed ecco perchè noi abbiamo approssimati gli stipiti, parendoci che avessimo la libertà di farlo dal testo medesimo. Noi abbiamo posto adunque gli stipiti diciotto piedi distanti dalle coscie; ed abbiamo così diviso in tre intervalli eguali la lunghezza che trovasi fra un paio di coscie e l'altro paio che sta di contro (intervallo di cinquantaquattro piedi, residuo di sessantasei, avendone sottratti dodici pei diametri degli stipiti delle coscie e della distanza di queste dal muro; del quale residuo il terzo è appunto diciotto). Noi abbiamo messo diciotto piedi invece di sedici fra le coscie e gli stipiti d'esse: 1° perchè la trave con venticinque piedi di lunghezza totale è piuttosto corta, che lunga rispetto alla restante dell'edificio ed al fine, a cui è destinata; 2° perchè gli antichi intendevano egregiamente quanto facevano

---

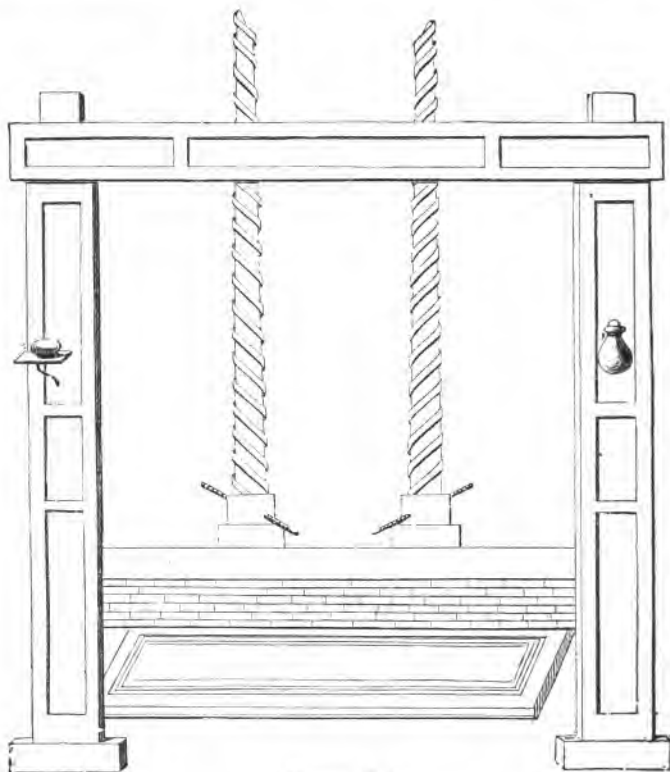
intorno con un coltello e messo di nuovo sotto la vite, e il sugo che ne usciva era il *circumcidaneum*. Naturalmente quando il mucchio de' fiocini si chiudeva tutto nelle cestelle, non si produceva *circumcidaneum* di sorta. Cat., *R. R.*, XXIII. Plin., *Hist nat.*, lib. XIV, 24.

per ridurre una trave in quattro unite ad una quadratura (1) parallela, dovendo farne una leva, le cui braccia potessero, senza perdere nulla della necessaria forza, andar calcando assai più sensibilmente tirando dalla loro punta, di quello che vadano naturalmente calcando le travi stesse; 3° perchè avendo questa leva due piedi di larghezza fra le coscie, non poteva averne meno di due e mezzo d'avanti alle stesse, per potere dar luogo alle spallature laterali necessariamente indispensabili: e se cotesta parte della trave fosse passata liberamente fra gli stipiti, questi avrebbero lasciato troppo pendio laterale alla punta; 4° perchè non si poteva impiegare tutta la lunghezza della trave in qualità di leva d'altalena, lasciando gli stipiti di sedici piedi, senza allungare apertamente il doppio collo dell'argano, il che sarebbe stato un'indebolirla; 5° in fine perchè sarebbe stato d'uopo di demolire tutta la macchina per rinnovare la trave quando non vi fosse stata che la distanza di sedici piedi tra le coscie e gli stipiti. Ora è noto, che questa trave qualche volta si rompeva, perchè Catone raccomanda che se ne tenesse una sempre in riserva. Così pure per facilitare l'introduzione della nuova trave noi abbiamo supposti cilindrici gli stipiti. La loro quadratura sarebbe stato un ostacolo, perchè, ad onta de'diciotto piedi che noi assegniamo invece di sedici, malgrado tutto il vantaggio che si può trarre dall'alzamento della punta fino alle travi maestre, mentre lasciavasi trascinare il pedale; effettivamente non v'era che il posto assolutamente necessario per questa introduzione, e la quadratura degli stipiti l'avrebbe reso insufficiente, ecc. „

Ma abbiamo veduto che Plinio accenna ad un miglioramento, quello cioè di abbassare la trave per mezzo d'una vite (*cochlea*) sostituita all'argano ed ai cunei. Una terza invenzione in fine, vivente Plinio, alterò essenzialmente la forma e il carattere della macchina primitiva.

---

(1) Bonnetrie è di parere che il prelo fosse composto di quattro legni incastrati gli uni negli altri, i quali dovevano avere delle chiavi di legno, ed in queste ravvisa le *confibulae* del seguente passo di Catone, cap. XII: " Prela temperata V, superva-" canea III, suculas V, supervacaneam I, funes loreas V, subductarias V, medipontas V, " trochleas V, capistra V, assercula V, ubi prela sita sient V, serias III, vectas XL, " fibulas XL, confibulas ligneas, qui arbores complimant si dishiacent et cuneos VI „.

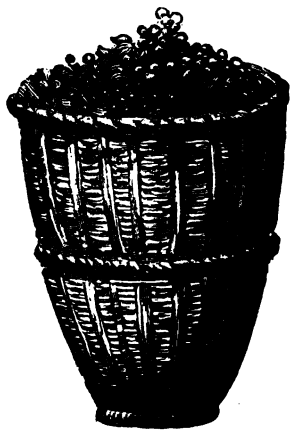
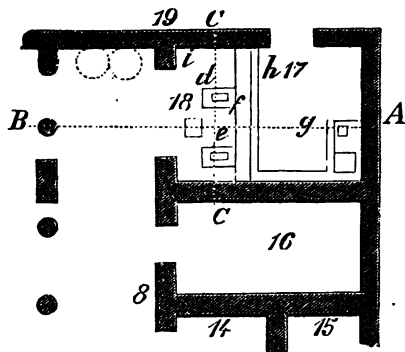
Si era osservato che la gran lunghezza della leva a pressione era molto incomoda, perchè occupava molto spazio e richiedeva ampio fabbricato; onde fu introdotto un rimedio al torchio a vite. Fu provvisto d'un albero (*malus*) per la vite maschia posta nel centro, com'è rappresentato nell'illustrazione annessa (fig. 27ª). Questo torchio (1) che è

(Figura 27ª.)

preso da una pittura pompeiana, per verità è inteso a rappresentare uno strettoio da panni (*pressorium*) in una *fullonica*, luogo dove si ri-

(1) Anche Palladio fa menzione d'uno strettoio a vite (octob. XIX) : " Leguntur " ergo uvae passae quamplurimae in fiscellis clausae. . . . . virgis fortiter verbarantur. " Deinde ubi uvarum corpus vi contusionis exoluerit, cochleae supposita sporta comprimiturz „. Egualmente altrove (mar. X), parlando della maniera di estrarre il succo da pomi granati, dice : " Grana matura purgata diligenter in palmea fiscella mittis et " in cochlea exprimis „.

nettavano ed imbiancavano gli abiti usati od i tessuti in lana; ma essendo il principio di costruzione sìmile a quello cennato da Plinio, possiamo benissimo ritenere che esso fosse anche usato per le uve. Come si può vedere nella figura, solide assi invece della lunga trave son poste sopra la massa e con una vite serrata su questi: dimodochè la macchina, mentre è in egual misura potente d'altra parte è piccola riguardo allo spazio da essa occupato.

Dopo che la vite dello strettoio aveva strizzato le vinaccie, gli antichi usavano, come anche oggidì, il *colum* o *saccus vinarius*, che era un corbello o colatoio di giunchi, vimini o stoia, in forma di cono arrovesciato, attraverso cui si colava il vino nuovo a fine di chiarirlo e di renderlo meno grave. L'illustrazione (fig. 28ª) tolta dal Rich, mostra un arnese di questo genere tolta da un basso-rilievo romano che rappresenta diversi lavori della vendemmia e della vinificazione: i grappoli dei quali è pieno mostra l'uso a cui serviva.

Perchè si possa vedere pertanto come ciò che raccomanda Catone per la costruzione d'un *torcularium* era nella massima parte seguìto dai Romani, riportiamo qui un importante passo dell'illustre archeologo Fiorelli sulla *villa urbana* scavata a Stabia nei primi mesi del 1782 (1) (fig. 29ª).

(Figura 28ª.) (Figura 29ª.)

(1) Vedi l'Appendice del *Dizionario delle antichità greche e romane* del Rich.

" Segue (alla parte *rustica della villa*) la *fructuaria*, consistente in due membri, cioè della *cella vinaria* n. 16 rozzamente intonacata ancor essa, col pavimento di lastrico ed un ramo a guisa di finestra, ove si raccolsero molti vasi vinari di bronzo e di terracotta, bicchieri di vetro, un candelabro, e qualche lucerna; e del *torculum*, n. 17 avente al loro posto i forami degli stipiti (*A*, *B*), quello dei due *arbores* uniti in una sola trave (*c*, *c*) e le fossicelle o pozzi (*d*, *c*) per le quali si discendeva nel sottoposto sotterraneo, onde assicurare l'immobilità delle colonne: circostanza che sebbene non si trovi indicata negli antichi scrittori, è stata molto opportunamente avvertita nell'opera *Delle antichità* di Ercolano (tom. VIII, pref. pag. XXXVII): come altresì debbo io notare che queste due fossicelle venivano chiuse al di sopra da coperti di tavole di legno, di cui solo in questa villa si scoprirono gli avanzi. Rimaneva del pari distinta l'*area* o *forum* (*g*) *ubi uva calcatur* (Isidor., *Orig.*, lib. XV, cap. 6), detta perciò anche *calcatorium* (Pallad., lib. I, tit. 8), col piano inclinato verso il *canalis* (*f*), dove scorreva il liquido per passare nei grandi dolii di terracotta: e nell'altro, orlo o margine che dir si voglia, presso l'indicato canale, eravi un foro (*h*) dentro cui si trovarono i frantumi di un bastone di legno, il quale forse servì a tener legata con una cordicella qualche *fistola* di piombo immersa nella estremità del canale, per condurre il liquido là dove erano i dolii, non altrimenti di quei *tubi fictiles*, di cui parla Palladio nel luogo poc'anzi citato. La possibile esistenza di un tubo usato con tale intendimento non parve inverosimile anche al Meistero, il quale, poco soddisfatto della congettura intorno alle parole di Catone, *arcam et canalis rotundam facito*, propose finalmente quella che i monumenti d'Italia hanno poi confermato, cioè che la voce *canalis* dinotasse *canalicolum aliquem angustum, rotundum, in ipsa area excisum, eum in finem, ut oleum coactum recipiat et per fistulam aliquam canalis ori infixam, seu per canaliculum ab ore inclinatum, in cortinam plumbeam in lacum positam effundat* (*De Tuscul. Catonis*, pag. 21-3). E si avverta che dove il *lacus*, come qui, non era di fabbrica, questo canale conduceva il liquido nei dolii, che ne facevano le veci; ma in allora non vi era d'uopo di cortina, ed i dolii medesimi venivano internamente spalmati di piombo

tenendo luogo di *cortina* o di *lacus*, voce cui Varrone dà il significato di *lacuna magna, ubi aqua contineri potest* (*De ling. lat.*, lib. V, § 26, pag. 11). Tra gli usi di queste cortine di piombo può indicarsi quello di essere adoperate come caldaie nelle officine dei tintori, *Offectores*, trovandosene otto in Pompei in una di tali botteghe, ognuna delle quali posta in un gran masso di fabbrica rettangolare a guisa di focolaio (*Bull. arch. nap.*, tom. II, pag. 84): delle *cortinae* di bronzo, usate come arnesi di cucina ha parlato l'Avellino nella illustrazione della 3ª casa pompeiana a pag. 63.

Noterò da ultimo che il pavimento dell'*area*, n. 17 e quello della cella torcularia, n. 18, erano composti di mattoni franti e calcina, secondo vien descritto da Catone (*De Re Rustica*, cap. 18); e che simile intonaco rivestiva le pareti sino all'altezza di circa palmi 7, ove una larga zona dipinta di rosso ne segnava il limite superiore, oltre il quale tutto era imbiancato. Solo nel sito (*i*) della parete sinistra trovossi un dipinto che fu tagliato e trasportato a Portici il 27 gennaio 1781 ed ora vedesi nel Museo Nazionale, pubblicato con la erronea indicazione di pittura ercolanese (*R. Museo Borb.*, tom. XI, tav. XXII). Esso infatti non trovasi descritto nel *Catalogo* del Bayardi, ed era chiuso in un'antica cornice, con le altre pitture scoverte nei primi tempi degli scavi.

Rappresenta Bacco coronato di pampini che ha nella destra un corno da cui versa il vino, e nella sinistra un tirso, tenendo allato Sileno che suona la cetera, ed a dritta un Satiro inghirlandato e coperto di nebride, che reca alle mani un grosso grappolo di uva nera ed il pedo: gli sta nelle spalle una ninfa dionesiaca, che rattiene sugli omeri del nume il manto che pare cadergli, ed ha la testa cinta di edera. A sinistra, ed un poco più innanzi di questo gruppo, vedesi una tigre, avvinta nel mezzo del corpo da un serpe, lambire in terra il vino versato dal Dio: tutto il quadro è chiuso da tralci carichi d'uve, che sorgendo da entrambi i lati, s'innalzano e poi si ripiegano sulle teste delle figure a modo di pergola. Questa composizione era in prima più completa e faceva bella allusione alla cella torcularia, in cui stava dipinta, poichè oltre le viti, vi si vedono due genii, uno da ciascun lato:

il primo in atto di raccogliere gli acini di un grosso grappolo pendente dall'alto; il secondo occupato a riporli in una corba; ma la sua conservazione non permise di tagliarsi per intero e le due estremità dei lati furono lasciate a Stabia, come meno interessante „.

CAPITOLO V.

VASI VINARI - CELLA VINARIA ED APOTHECA - VASI POTORI - STRUMENTI PER SAGGIARE E TRAMUTARE IL VINO - PESA LIQUORI.

Magna et collecto iam vino differentia in cella.
PLINIO, H. N., Lib. XIV, cap. 21.

Generalmente il prodotto della vendemmia, levato di dentro ai tini della stanza del torchio, si riponeva in grandi vasi di terra, detti *dolia* (1), donde *vinum doliare*, o in barili di legno *(cupa);* si conservava poscia nella *cella vinaria* per poi all'uopo cavarnelo fuori, metterlo nelle anfore, e venderlo al minuto ai privati, o darne a bere agli avventori più poveri, che frequentavano la casa.

Catone nel passo da noi trascritto nel secondo capitolo, parlando de' *dolia*, dice che bisogna provvedersene in numero sufficiente a contenere i prodotti di cinque vendemmie di ottocento culei ciascuno (2). E per verità non deve farci meraviglia se gli antichi nelle loro ville avessero cantine di tanta capacità. Lo stesso Catone nel capi-

(1) *Calpar* era il nome antiquato, già fuori d'uso ai tempi di Varrone. *De vit. pop. Rom.* ap. Non. s. v. p., pag. 546.

(2) " *Dolia ubi quinque vindemiae esse possint* ". In questo punto i traduttori si sono più che mai imbrogliati, traducendo ciascuno: *dolii*, i quali contenessero cinque vendemmie di ottocento culei. Ma Laboureux de La Bonnetrie sembra il solo che abbia dato nel segno, e, come bene osserva, in tutto i *dolii* conterrebbero quattromila culei. Questo numero non è esorbitante, perchè ogni iugero produceva dieci culei, e Catone parla di una vigna di cento iugeri. Varrone (*De L. L.*, I, 2), dice: " In " agro cis Ariminum singula iugera dena cullea vini fiunt ". Plinio poi: " Idem Cato " denos culleos redire ex iugeribus scripsit ". *Hist. Nat.*, lib. XIV, cap. IV.

tolo III dice inoltre che si debbano avere molte botti, perchè si possa far fronte alla carestia; ed è probabile che a quei tempi ogni benestante tenesse il vino almeno per cinque anni, e che di mano in mano vendesse il più vecchio. Plinio ci fa sapere che Ortenzio lasciò all'erede diecimila botti di vino.

Fa d'uopo anche notare che i *dolia*, in francese *futailles*, erano tutt'altra cosa che le nostre botti, quantunque gli uni e gli altri arnesi servissero allo stesso scopo. I *dolia* formati a mo' di vasi e fatti di creta, come abbiamo detto, avevano larghissima bocca rotonda o quadrata (siccome se ne vede qualcuno nel cortile del Museo Nazionale di Napoli), ventre rigonfio, e tale capacità da contenere vino all'ingrosso. Da essi quindi il vino travasavasi in anfore, o, come diremmo noi, in bottiglie (1). E qui bisogna distinguere il vino *doliare* dal *defuso:* il *doliare* era il vino nuovo che si metteva ne' *dolia* o nelle *cupe;* il *defuso* era quello passato da'*dolia* nelle anfore per conservarlo (2). I *dolia* più lunghi, di ampio ventre e di bocca assai larga erano stimati i migliori; e le labbra dovevano esser fatte in modo che fuori pendessero, acciocchè, coperto con cenere il vaso, niente vi cadesse dentro, quando poi si veniva a scoprirlo. I *dolia* che contenevano vini più forti erano esposti all' aria, e difesi con pareti da occidente a mezzodì. Il vino debole poi era tenuto sotto il tetto, il quale avesse altre finestre voltate a settentrione e oriente.

---

(1) " Doliorum in modum formata vasa „. Colum., lib. XII, cap. IV. " Tum in " dolio fictili vel in vitreo composito „. Colum., lib. XII, cap. LIV. " Dolia quae figuli " faciunt „. Varr., *De L. L.*, III, 15. Leggiamo nella *Geoponica:* " Alcuni si avvisano esser buoni i dolii da questo segno: se essendo battuti, rendono acuto e chiaro suono: ma ciò non basta, perciocchè debbesi essere maestro di vasi di terra, affinchè si conosca che la terra sia compiutamente lavorata „. Lib. VI, cap. III. " Dolium quam " patentissimi oris locato in ea parte villae, quae plurimum solis accipiat „. Colum.. lib. XII, cap. VI. " Quod in utero dolii vix fieri posset „. *Id.*, lib. XII, cap. VI. Conf. Proc., *De trit. vino et oleo.*

(2)
Vina bibes iterum Tauro diffusa palustres
Inter Minturnas Sinuessanumque Petrinum.
(Horat., *Epist.*, lib. I, 5).

Avverte il Daering che *diffundere* (travasare), si dice quando il vino da un vaso più grande si mette in diversi e più piccoli vasi.

Si usava diligenza che i *dolia* fossero in luoghi secchi, e che due parti di ciascuno di essi fossero sotterra nei paesi che producevano vino debole. Ma se questo era potente e forte, avevano la metà solamente sotterra. Sotto ciascun *dolium* si metteva arena soda e secca; si coprivano talvolta con pochi giunchi unguentari; si ungevano di resina o s'impeciavano, perchè non uscisse il vino e non succedesse la seconda fermentazione; donde si disse *ollenire dolia* cioè otturarli, e *relenire*, aprirli (1). Le nostre botti, le *futailles* de' Francesi, sono vasi di legno composti di doghe e di due fondi e ben cerchiate o di ferro o di legno, nè ci avvisiamo di seppellirle sotterra, al che non reggerebbero, nè molto meno di tenerle esposte all'aria.

Ma sentiamo ciò che dice Plinio (2). " Nelle Alpi mettono il vino in vasi di legno e li cerchian di ferro: di verno usano il fuoco, perchè non agghiacci: cosa maravigliosa, ma pure talor s'è visto che, rotti i vasi, il vino s'è trovato una massa di ghiaccio, come per prodigio, perchè la sua natura non è d'agghiacciare, ma solo di *sbalordire* pel freddo.

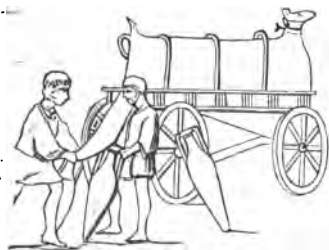
Nei paesi temperati mettono il vino ne' *dolia* e gli sotterrano o interamente o quanto richiede la natura del luogo. Altrove gli ripongono sotto i tetti ed in ciò si danno ammaestramenti: debba esserci spazio tra una botte e l'altra, acciocchè i difetti non si comunichino, essendo facilissimo il contagio nei vini. E dicono che la forma de'vasi importi assai, poichè quelli che hanno troppo gran corpo o son molto aperti di sopra, non sono tenuti per buoni. Bisogna impeciarli appena annunciatasi la canicola e bagnarli d'acqua marina o salsa (*acqua marina aut salsa*), di poi spargere dentro di essi cenere di sarmenti o argilla. Si debbono profumar con mirra non solamente i vasi, ma la cella ancora. I vini deboli si conservano mettendo i *dolia* sotto terra; i più forti sopra terra. Non si debbono mai riempire, e la parte vuota ungasi con vin cotto mescolato a croco, o pece vecchia con *sapa:* e così si *medicano* i coperchi

(1) Terent., *Heautout:* " Relevi dolia omnia, omnes serias ".
(2) Plin., *Hist. Nat.*, lib. XIV, cap. XXI.

dei *dolia*, aggiungendo a tutto ciò mastice e pece. Non si vuole aprirli d'inverno se non quando è sereno, nè se soffia l'ostro, o siavi luna piena. Se il fior del vino è bianco, questo è ritenuto buono, se rosseggia, cattivo, quando però non è tale ancora il color del vino. È cattivo segno ancora se i vasi si riscaldano o se i coperchi trasudano. Il vino che prestamente incomincia a fiorire, non può durar molto. Si vuole ancora che il vin cotto e la *sapa* si facciano quando la luna non si vede, e si mettano a cuocere in vasi di piombo e non di rame, gittandovi dentro noci, perchè queste non fanno produrre fumo. I vini nobilissimi di Terra di Lavoro si mettono nelle botti allo scoverto, acciocchè sieno percosse dal sole, dalla luna, dalla pioggia e dai venti, e ciò si ha per ottima cosa. „

Differente dal *dolium* era la *cupa*, barile o botte di legno assai larga, fatta con doghe (1).

In essa si riponeva il vino nuovo per conservarlo e trasportarlo da un luogo ad un altro, donde *vinum de cupa* equivale al nostro vino di botte.

Altri mezzi per mettere e trasportare vino nella cella erano il *culeus*, l'*amphora*, la *diota*, la *lagena* e la *seria*. Il *culeus* era un grandissimo otre (2), fatto di pelle di maiale o di cuoio, ed adoperato da' Romani per trasporto di vino e di olio (3), siccome si può osservare dalla unita illustrazione (figura 30ª), tolta da una pittura di Pompei, nella quale si vede un carro con un otre di vino nell'atto di essere scaricato. Gli uomini occupati a tale ufficio, vestiti d'una

(Figura 30ª.)

(1) “ Ligneum vas vinarium amplum, in quo mustum e torculari excipitur et “ diffunditur servandi causa „ Forcellini, *Dizion.* V. *Cupa*, pag. 338.

(2) “ Imperat quamplurimos utres, atque etiam culleos comparari „. Nep., *Eum.*, VIII.

(3) “ Vehicula cum culeis onusta, donec exinanirentur, sustinere solitus „. Plin., *Hist. Nat.*, lib. VII, cap. XX. L'otre da vino *(uter vini)*, era anche adoperato a tra-

semplice tunica sono due: uno versa il vino dall' otre nell'anfora per mezzo della gamba dell'otre, la quale, sporgendo fuori dell'otre istesso, forma a quest'uopo condotto. L'altro uomo tiene apparecchiata una seconda anfora, ed una terza è a quest'istesso fine appoggiata alla ruota del carro. L'otre che contiene il vino è tanto lungo quanto è lungo il carro, nel quale è disteso; sul carro inoltre v'ha una specie di graticolata di legno e tre cerchi che abbracciano l'otre. Il collo dell'otre vedesi stretto da una corda. La forma di queste anfore è quella per lo più usata dagli antichi, cioè di un gran vaso di argilla con due manichi da ciascun lato del collo e terminata in punta nel fondo.

E questa forma acuminata nel basso, che loro rende impossibile lo star ritte senza esser piantate nel terreno o appoggiate nel muro, indica chiaramente che dovevano essere sepolte nella terra o nell'arena.

Si sono più volte trovate simili anfore nelle cantine di Pompei (1) e specialmente nella cantina scavata sotto la casa suburbana, dove si può ancora vederle disposte come quando furono disotterrate. Ma negli scavi praticati, si trova che il maggior numero delle anfore non era nelle cantine, bensì per lo più nelle stanze terrene, nelle cucine, sotto ai portici, ai mezzanini (*coenacula*). Sotto al portico occidentale del secondo giardino della casa di M. Cassio (del Fauno), se ne trovarono circa settanta addossate al muro; ed altre in grandissimo numero furono tolte dalle stanze a destra, dall'ambulacro anteriore (2). Ventinove anfore intere e molte in pezzi si numerano

---

sportare vino all'ingrosso da un luogo all'altro, e negli antichissimi tempi il vino era realmente portato nella stanza del pranzo in un otre e con quello riempiti i bicchieri. Plin., *Hist. Nat.*, XVI, 2. *Id.* XXIII, 73.

(1) Alcune anfore rinvenute portano notato, con caratteri talvolta anche rossi, la qualità del vino e l'anno in cui esso fu riposto, o il nome dei consoli, o il ricordo di un gran fatto, e questo costume era molto in uso presso i Romani. L'iscrizione, che talvolta era una striscia o pezzo di carta, pergamena o cuoio, era detta *pittacium*. " Statim allatae sunt amphorae vitreae diligenter gypsatae, quarum in cervicibus " erant adfixa cum hoc titulo: Falernum opinianum, annorum centum „. Petr., *Sat.*, 34, 6. Orazio nell'ode XX, lib. I, chiama l'iscrizione *nota*, e non crede di poter fare cosa maggiormente grata a Mecenate che dirgli d'aver riposto del vino nel giorno in cui aveva ricevuto grandi applausi nel teatro di Pompeo.

(2) V. Fiorelli, *Descrizione di Pompei*, pag. 157. *Pompeianarum antiquitatem historia*, vol. 2°, pag. 252.

nell'atrio della casa di Emidio Rufo (1) e venti nell'*exedra* sul lato settentrionale del peristilio di Epidio Sabino (2). E troppo si andrebbe per le lunghe se si volesse seguitare siffatto conto. In un lungo mezzanino sottoposto ad un luogo, che non dubita il Ruggiero di chiamare stalla, perchè si rinvennero i cadaveri di cavalli, di un maiale, di un pollo, si trovarono anche delle anfore, sopra qualcuna delle quali era scritto: *Rubr.* (vin rosso).

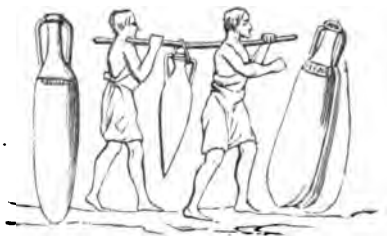
E che le anfore fossero state poste in quei luoghi a sentire il caldo e il fumo, lo dimostra più chiaramente il fatto che il maggior numero di esse nella casa di M. Cassio era proprio nella cucina, l'ultima delle quattro stanze a destra del lungo corridoio, nelle quali i soprastanti scrivono aver trovato *immensi depositi di anfore.*

Nelle sopradette case pompeiane poi ogni cumulo di anfore aveva poco lontano il braciere.

Fa d'uopo pertanto qui notare che, se i Romani usavano di tener per qualche tempo le anfore ben turate, con sughero, cenere e pece ne' luoghi caldi ed al fumo, acciocchè il vino pigliasse il sapore di vecchio (*vetustescere*), esso non si maturava prestamente per effetto del fumo, bensì del caldo, per cui rallentandosi la fermentazione, si aveva una specie del nostro *champagne.* Tale operazione si faceva veramente appena seguita la vendemmia e prima che le anfore fossero riposte nella *cella vinaria.* Ciò si rileva da' versi d'Orazio, il quale dice che dal tempo in cui esse venivano esposte al fumo, si cominciava a contare l'età del vino (3).

Notiamo inoltre che volendosi trasportare simili anfore da luogo a luogo, si faceva passare una piccola fune per i due manichi del collo; quindi le estremità si attaccavano ad un palo, che due uomini portavano sulle spalle: ciò si rileva da un bassorilievo in terracotta che

(1) V. *Giornale de' soprastanti*, 1° febbraio, 1866.
(2) V. *Giornale de' soprastanti*, 25 luglio, 1866.
(3) Corticem adstrictum pice demovebit
Amphorae fumum bibere institutae.
(Horat., *Sat.* III; *Ode* VII).

serviva d'insegna ad una cantina nella città di Pompei (fig. 31ª). L'anfora e il culeo erano inoltre due misure romane. Il culeo, la più grande delle misure per i liquori, secondo Plinio (1), conteneva venti anfore (cioè litri 527. 27), e l'anfora aveva una capienza di litri 26, 27 (2).

(Figura 31ª.)

In questo Plinio è d'accordo con Catone, che nel capo 140 dice che conteneva quaranta urne (l'urna essendo la metà dell'anfora). Quantunque il culeo, considerato come misura, fosse la maggiore di quelle

---

(1) " Digna opera, quae in Caecubis Setinisque agris proficeret, quando et postea " saepenumero septenos culeos iugera hoc est amphoras centenas quadragenas musti " dedere „. *Hist. Nat.*, lib. XIV, cap. IV.

(2) Ecco il ragguaglio che Hultsch ci dà delle misure romane :

1 Amphora	= Lit.		26, 26
20 *Id.* = 1 culeus.	„	„	525, 27
1 Congius	„	„	3,283
4 Congii = 1 urna.	„	„	13, 13

Romischen Hohlmasse Griechische und Römische Metrologie. Vedi *Tabellen.* Fa d'uopo pertanto notare come le anfore preziose di vetro con lavori di smalto esponevansi sopra eleganti vasi verso il fine della tavola per contenere il vino più squisito, mentre che ne giravano colme le coppe (Poll., 6, 30). Τὰς κύλικας ἐν κύκλῳ περιελαύνειν, *poculum circum agere*, ed a tale uso allude il carattere bacchico delle rappresentazioni, come ugualmente le uve, l'edera, i fiori ed i festoni co' granati, i pomi e le ghiande, che dinotano il costume di coronare i crateri, e le anfore nel forte dell'allegria (Hom., *Ilias*, I, 470. Aristoph. presso Athen., XI, pag. 479). L'anfora poi di fattura rustica, quando si caricava sui carri, si collegava strettamente colle altre, come dimostrano le pitture pompeiane della casa del Lupercale. Vediamo esse nelle terrecotte attaccate ai fianchi de' somari, mentrechè un'anfora greco-sicula fornita di base vedesi figurata attaccata sul dosso d'un somaro sopra un vaso posseduto dal signor Casanova in Napoli. Riguardo alle basi poi, n'erano prive egualmente le κεράμια Χῖα sulle monete di Chio, e base a levare hanno le grandi anfore ruvesi, ma i vasi gentili appoggiavansi sopra i tripodi e basi incurvate nel mezzo; le quali si denominavano ἀγγοθήκη dal vaso ἄγγος ο ἐγγυθήκη παρά τὸ ἔγγυς κεῖσθαι, come dicono i grammatici, e in fine ἐμβάσεις (Javolenus, I. C., lib. II, *ex posterioribus Labeonis.* Dig. XXXII, § 43). Cat. *Enceteria* o *incitega* (Festus, v.: " Incitega, ma" chinula in qua constituebatur in convivio vini amphora, de qua subinde deferrentur " vina „). Esse erano, secondo Ateneo (Athen., lib. V, pag. 209, ed. Cas. nelle glosse ant.: " Enceteria, machina lignea qua amphora sustinetur „), presso i poveri di legno e presso i più agiati di bronzo e di argento.

che erano ricevute in commercio, i Romani però avevano degli altri vasi più grandi, come il *labrus culleare* (1), il quale serviva a misurare il vino nel culeo del compratore. L'anfora poi era l'unità di misura de' Romani tanto pei corpi solidi quanto per i fluidi, ed era quella alla quale si riportavano tutte le altre.

Abbiamo cennato come le anfore, i *dolia* e le *cupe* erano riposti nella *cella vinaria*, e che questa formava uno de' principali annessi di un vigneto e di una casa. Palladio ci dà la descrizione con queste parole della *cella vinaria* (2):

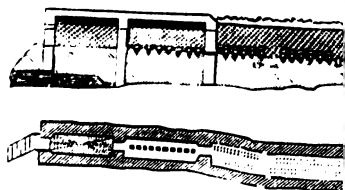
" La *cella vinaria* si deve fare in luogo fresco e quasi buio e rivolto a tramontana: deve esser lontana da' bagni, dalle stalle, da' forni, dalle cisterne, dalle acque e da tutte l'altre cose che abbiano cattivo odore. Sia fornita di tutte le masserizie in guisa che alla copiosa raccolta non abbia a mancare qualche cosa. Sia cosiffattamente ordinata che a forma di basilica la banchina stia in più alto luogo. Vadasi a questa banchina per tre o quattro scalini e dalle bande di essa vi siano i luoghi che ricevano il mosto, e da questi luoghi partano i suoi canaletti di mattoni accanto il muro, sotto i quali siano i barili che ricevano il vino. Ma se la vendemmia fosse più che mai abbondante,

(1) " Vinum emptoribus sane quomodo admetiaris. Labrum culleare ita facito: " id habeat ad summum ansas IIII, uti transferri possitur ". Cat., *R. R.*, cap. CLIII.

(2) " Cellam vinariam septentrioni debemus habere oppositam frigidam, vel " obscurae proximam, longe a balneis, stabulis, furno, sterquiliniis, cisternis, aquis " et caeteris odoris horrendi: ita instructam necessariis, ut non vincatur a fructu; sic " autem dispositam, ut basilicae ipsius forma calcatorium loco habeat altiore con- " structum, ad quod inter duos lacus, qui ad excipienda vina hinc inde depressi sint, " gradibus tribus fere aut quatuor ascendatur. Ex his lacubus canales fructi, vel tubi " fictiles circa extremos parietes currant, et subiectis lateri suo doliis per vicinos " meatus manantia vina defundant. Si copia maior est, medium spatium cupis deputabitur, quas, ne ambulacra prohibeant, basellis altioribus impositas, vel supra " (obruta) dolia possumus collocare spatio inter se longiore distantes, ut (si res " exigat) curantis transitus possit admitti. Quod si cupis locum suum deputabimus, " is locus ad calcatorii similitudinem podiis brevibus, et testaceo pavimento solidetur. " ut etiam si ignorata se cupa diffuderit, locu subdito expipiantur (non) peritura quae " fluxerint ". Pal., lib. I, tit. XVIII. La banchina era lungo la parete della cantina intesa a formare un passaggio a livello dei coverchi delle botti. Si chiamava *calcatorium a calcando* od *ab opere calcato*, ed inesattamente interpretato da' dizionari per un tino in cui si pigiassero le uve. Catone lo designa col nome di *suggestum* (*R. R.*, 154).

si potran mettere altri mastelli tra l'uno e l'altro spazio di detti barili, sopra un altro murello. Sia il suolo di questo luogo di terra cotta, acciocchè, se si rompano i recipienti del vino, esso possa scorrere sopra le pietre cotte alla sua fossa, che sarà nel mezzo di detta stanza. „

Plinio dice (1) che le cantine sopratutto sieno lontane da fichi domestici e selvatici. Il Rich (2) riporta l'illustrazione d'una cantina che egli dice d'aver rilevata da un basso rilievo scoperto ad Augusta nel 1601. In esso sembra si rappresenti uno di quei depositi di vino tenuto nel legno, come modo di conservarlo ne'climi meno propizii, secondo che Plinio nel passo riportato di sopra accenna, e secondo che appare da un disegno di una botte romana dalla colonna Traiana (fig. 32ª). Non è gran tempo si scoperse a Cosseria, presso Mondovì, una cantina romana con molte anfore delle quali alcune suggellate. Si assicura che in una rimaneva ancora un po' di vino e ne gustò Carlo Mazaneo. Ma giova qui ricordare col Rich un magazzino di vino che fu scovérto nell'anno 1789 sotto le mura di Roma (fig. 33ª). Esso è diviso

(Figura 32ª.)

(Figura 33ª)

in tre scompartimenti: il primo, al quale si accede per quattro scalini, consiste in una piccola camera ricca di ornati e di un pavimento a mosaico; ma non conteneva nulla quando fu fatto lo scavo. Il sècondo, per il quale si va fuori dal primo, è della stessa grandezza, ma del tutto sprovvisto d'ornati e senza pavimento; ed il solaio consiste in un tetto di sabbia, nel centro del quale furono rinvenuti in fila *dolia* dei

(1) *Hist. Nat.*, lib. XIV, cap. XXI.
(2) *Dizionario delle antichità*, ecc. Vedi *Cella*, pag. 140.

più grandi. Essi erano confitti (*defossa*) per due terzi circa della loro altezza nel suolo. L'ultimo de' tre scompartimenti poi è una stretta galleria, alta sei piedi (m. 1,60), lunga otto (m. 2,40) che non è riprodotta nell'illustrazione se non in parte. La galleria stessa, come nello scompartimento che precede, ha il suolo ricoverto d'uno spesso letto di sabbia, dove sono confitti, come nel precedente, de' vasi di terra di differenti forme e grandezze; i quali ordinati in doppia fila lungo i muri de' due lati, lasciano nel mezzo una corsia. In Pompei molte delle celle vinarie scavate hanno grande importanza. Una cella vinaria fra l'altre aveva alcune anfore poggiate alla sinistra parete, circoscritte da *caniculo* di terra cotta, onde l'acqua destinata a rinfrescarle non avesse invaso il pavimento (1). Vi si notano anche due sotterranei per la conservazione dei vini e quattro poggiuoli di pietra, in cui erano forse le travi e il sostegno a qualche recipiente fatto di doghe e simile ad una grossa *cupa*. Tiene inoltre nel muro di fronte un'angusta porta che dava adito alla latrina.

Ci piace pertanto riportare le parole del Fiorelli (2) intorno ad una *taberna vinaria* ed una *cella vinaria* di una villa Stabiana rinvenuta in un fondo che la cattedrale di Castellammare teneva in Gragnano nel sito detto *i Medici*, perchè si vegga anche la differenza tra la *taberna vinaria* e la *cella vinaria*. " Una delle singolarità di questa villa consiste nell'aver avuta sulla via una *taberna vinaria*, che comunicava col portico per tre gradini di fabbrica, mentre le *villae rusticae* poste sulle vie meno frequentate, quali esser dovevano quelle del Gauro e de' Lattarii, ne erano prive. Che poi questa sia stata una *taberna vinaria*, secondo la nomenclatura di Varrone (*De ling. lat.*, lib. VIII, § 55, pag. 185), si apprende da che vi si trovarono due dolii di terra cotta di mezzana grandezza, co' loro coperchi infranti, ne' quali si vedevano ancora le orme lasciatevi dal vino, forse precipuo prodotto di quel

(1) Fa d'uopo qui notare che con tale uso si ottenesse una specie di vino spumante, perchè, come vedremo nel capitolo seguente, era impedita la seconda fermentazione.

(2) Vedi le *Ville stabiane illustrate* da Giuseppe Fiorelli nell'appendice al *Dizionario delle antichità greche e romane* del Rich.

fondo. Essi erano alti circa pal. 3, col ventre rilevato e la bocca molto grande, di quel genere appunto che Anatolio commenda, ed antepone agli altri di maggiori proporzioni, καλλίους δὲ οἱ πίθοι τῶν εἰς γαστέρα ἐξωγκωμένων οἱ μακρότεροι καὶ μάλιστα τὰ στόματα ἀνεῳγμένα ἔχοντες, dappoichè i piccoli vasi τὰ δὲ μικρὰ ἀγγεῖα, molto giovano alla conservazione ed alla buona qualità del vino, πολὺ καὶ πρὸς φυλακὴν καὶ καλλιοινίαν συμβάλλεται (*Geopon.*, lib. VI, cap. 3, tom. II, pag. 434-5). Non è raro nelle antiche epigrafi trovar fatta menzione di una o più *tabernae* poste sulle vie in prossimità di qualche sepolcro, o dipendenti da campi vicini, si veggano tra le altre quella del monumento di Cottin Gallia (Gruter., pag. cccxcix, n. 1). di Prisco Gamiano liberto di Augusto (Marini, *Atti*, tom. 1, pag. 270; Orell., *Inscr.*, tom. II, pag. 274, n. 4353) e di Valeria Athenaide a Modia Paulina (Gruter., pag. dccxi, n. 3).

Oltrepassata la piccola scala, per la quale si discendeva nella *taberna vinaria*, divisa in due stanze, incontravasi, sotto il portico la *cella vinaria* divisa in due stanze entrambe col pavimento di mattoni pesti e le mura imbiancate; nell'una si trovarono i grandi dolii del vino, nell'altra moltissimi frammenti di piccoli vasi vinarii di vetro e di terra cotta, e fra essi quattro interi e di belle forme, collocati su di un masso di fabbrica a guisa di poggio. Credo che due ragioni avessero indotto alla scelta di questo luogo: la vicinanza della *taberna*, ove trovavasi vendibile il deposito del vino *humidarum rerum tamquam vini aut olei venalium*, e la lontananza del forno, con la latrina e la cisterna che stavano nell'altro lato della villa. Di fatti Columella richiede che questa cella *submota procul esse debet a balneis, furno sterquilinio, reliquisque immonditiis tetrum odorem spirantibus, nec minus a cisternis aquisve salientibus, quibus extrahitur humor, qui vinum corrumpit* (lib. I, cap. 6): Florentino vi aggiunse il *torcularium* πόῤῥω δὲ ἔστω ληνοῦ (*Geopon.*, lib. VI, cap. 2, tom. II, pag. 429) „.

La cella vinaria presso i Romani, se conteneva il vino all'ingrosso, che riposto nelle anfore, ne' *dolii* e nelle *cupe* era già depurato, non però conteneva quello che doveva maturare od era in *primo fervore*. A tal uopo invece si aveva l'*apotheca*, che non era una dispensa

o credenza per ogni qualità di merce, ma in senso speciale una dispensa di vino, posta nella parte superiore della casa. Colà erano i vini più vecchi, e perchè si conservassero e sfidassero nonchè gli anni, ma i secoli, erano diligentemente chiusi con turaccioli (1) ingessati ed impeciati nel *cadus*, nella *lagena*, nella *testa*, nell'*ampulla* ed anche talvolta nelle anfore stesse (2). A ciò Orazio accenna nei suoi versi:

> *O nata mecum consule Manlio*
> . . . . *Pia testa,*
> *Quocumque lectum nomine Massicum*
> *Servas, moveri digna bono die,*
> *Descende, Corvino iubente,*
> *Promere languidiora vina* (3).

Columella poi dice: Util cosa sarà sovrapporre a questi luoghi, donde esce sovente il fumo, l'apoteca, poichè invecchiano prestamente quei vini che si maturano avanti tempo in grazia del fumo, per lo che vi dovrà essere un altro palco ove riporli acciocchè col troppo fumo non si guastino (4).

Che vi fossero apoteche pel vino e che i vini si travasassero (*defundebatur*), fin dall'anno 638 dopo l'edificazione di Roma, si dimostra, dice Plinio, pel vino Opiniano, del quale parleremo nel seguente capitolo. I vini dell'apoteca eran detti *horrea*, siccome si ha da Orazio:

> . . . . . . *prome reconditum*
> *Lyde strenua, Caecubum,*
> *Parcis deripere, horreo*
> *Cessantem Bibuli consulis amphoram* (5).

---

(1) " Operculo superposito et cluso, vel gypsato diligenter de argilla „. Marcello. *De medicam.*

(2) " Amphoras et cados in quibus vina diffusa servantur legas esse „. Proc., *De trit. vino et oleo.*

(3) " La mia adorata bottiglia, sotto a qualunque titolo tu nel tuo sen conservi il prelibato massico, o degna d'essere cavata fuori in prosperevole giorno, scendi poichè il comanda Corvino, scendi a versar tra noi i più soavi effluvii „. Horat., lib. III, *Ode* XXI.

(4) " Apothecae recte superponentur his locis, unde plerumque fumus exoritur: " quoniam vina celerius vetustescunt, quae fumi quodam tenore praecocem maturi- " tatem trahunt; propter quod et aliud tabulatum esse debebit, quo admoventur, ne " rursus nimia suffitione medicata sint „. Lib. I, cap. VI.

(5) " Cava fuori, o Lide, il più nascosto cecubo. Tu tardi a tirar giù dall'apoteca

Le anfore, che contenevano vino da conservare e maturare, erano anche nell'*hipocastum*, che consisteva in una stanza la cui temperatura era riscaldata per mezzo di una fornace o di tubi (*hipocastum*) diramati sotto di essa (1).

Ma ora veniamo a parlare de' diversi recipienti dell'*apotheca*.

Con vocabolo generale i vasi forniti di due manichi, come l'anfora la lagena, il cado, ed in ispecie quelli che erano destinati alla conservazione del vino ne' magazzini, erano detti *diotas*, parola che viene dalla lingua greca, e vuole letteralmente significare *con due orecchie* (2). Però altro era la *lagena*, altro la *seria* o il *cadus*.

La *lagena* (3) vien descritta con un ventre pieno e rigonfio come una zucca, con collo corto e bocca larghissima ed un piede su cui posava, siccome si può vederne l'esempio nel cortile del museo nazionale di Napoli. Essa era una misura greca pei liquidi λάγονος, λάγυνον o λάγηνον che corrisponde a dodici emine, cioè lit. 3,288 (4).

Dalla *lagena* prese il nome la zucca da vino (*cucurbita lagenaria*). Questa zucca trovasi ne' dipinti pompeiani: tra le altre varietà v'è

---

la bottiglia, che ci sta in ozio sin dal consolato di Bibulo? „ Riguardo all'*apoteca* ecco le parole dell'illustre Fiorelli (*Appendice al Dizionario delle antichità greche e romane* del Rich): " Ivi dappresso (al *torcularium*), era situata la *culina* (cucina) col *furnus* e la *sella* o *latrina*: congiunta alla *culina* stava un'altra *cella vinaria* divisa in due stanze, *habentem ad septentrionem lumina finestrarum*, dappoichè se vi si fosse intromesso il sole, il vino sarebbe divenuto torbido e guasto, *cum enim alia parte habuerit, qua sol calore efficietur, imbecillum* (Vitruv., lib. VI, cap. 6, tom. II, pag. 33); le quali stanze meglio si addimandarono *apothecae*, e servirono ad altro uso diverso da quello della *cella vinaria*. Così Columella, che, come ho detto, situa la prima lontano dal forno, dalla latrina e da qualunque altro sito spirante cattivo odore, colloca le *apothecae* in prossimità e sopra di quei luoghi medesimi donde sorte molto fumo, affinchè il vino si possa maturare ben presto (lib. I, cap. 6). Quindi si fa manifesto aver le *apothecae* contenuto il vino in *primo fervore*, e la cella vinaria quello già depurato e buono ad esser bevuto (Plin., *Hist. Nat.*, lib. XIV, cap. 25. Colum., lib. XII, cap. 19, 20). „

(1) Plin., *Ep.* II, 17, 11 e 23. Confr. Stat., *Sylv.*, 1, 5, 59, dove il vocabolo sembra essere applicato a' tubi sotto la stanza anzichè alla stanza stessa.

(2) Horat., *Ode* I, 9, 8.

(3) " Lagoenam Bacco habilem „. Colum., 10, 387. " In lagoena ora, quae patentissimi oris „. Colum., lib. XII, 45. " Lagoenae gypsatae „. Colum., lib. XII, 12. " Picatae „. *Id.*, XII, 11.

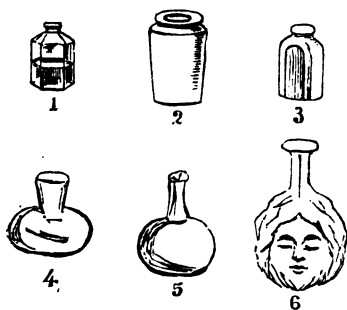
(4) L'*hemina* = lit. 0,272. Vedi Hultsch, *Romischen Hohlmasse Griechische und Römische Metrologie. Tabellen.*

quella a forma di bottiglia, rappresentata nel dipinto n. 100 (Museo nazionale) e corrisponde alla *lagenaria vulgaris Gouda* (1), perchè nella sua lunghezza rappresenta due rigonfiamenti, di cui il superiore più piccolo. Pare che Plinio accenni a questa zucca nella seguente frase: *Nuper in balinearum usum venêre* (*cucurbitae*) *urceorum vice, jampridem vero etiam cadorum ad vina condenda* (2).

La *seria* come la *lagena* era anche un vaso di terra cotta e adoperata a tener vino. Dice Columella (3) che era più piccola del *dolium*, ma più grande dell'anfora, ed aveva il corpo pieno, terminato da una gola stretta. Il *cadus* invece aveva il corpo aguzzo in fondo (4) e la forma nell'insieme d'una trottola (5), serviva anche ad altri usi, come a dire, a tener olio, miele, frutte, ecc. Aveva collo angusto e bocca che si poteva chiudere con un tappo o turacciolo di sughero (6).

(Figura 34ª.)

Le *ampullae* e le *testae* (fig. 34ª) erano poi vocaboli generici per indicare le une vasi d'ogni forma e materia, ma più propriamente applicate ai vasi di vetro, dal collo stretto e dal ventre rigonfio, come una vescica (7); le altre per indicare qualunque piccolo vaso di terra cotta o terraglia (8).

---

(1) Ser., H. Jard. II, pag. 438. La lagenaria è stata importata dai luoghi tropicali. Nelle flore classiche consultate non si fa punto menzione di questa specie di zucca.

(2) *Hist. Nat.*, lib. XXI, 5.

(3) " In serias singulas, quae sint amphorarum septenum „. Colum., lib. XII, 18. " Vindimiis ut parentur „. Colum., *loco citato.*

(4) *Faux.* Colum., lib. II, cap. LV.

(5) *Turbine cadorum.* Plin., *Hist. Nat.*, lib. XXVII, cap. V. Procul., Dig., XXVIII, 6, 5: " Vinum in amphoras et cados hac mente diffundimus ut in his sit donec usus " causa probetur (prometur Cuiacius obs., II, 36); et scilicet id vendimus cum his " amphoris et cadis; in dolia autem alia mente conicimus, scilicet ut ex is postea vel " in amphoras doliis veneat „.

(6) Mart., I, 44. *Id.*, II, 56. Plin., *Hist. Nat.*, XVI, 3.

(7) D'onde il vocabolo è figurativamente trasferto ad indicare uno stile gonfio e turgido. " Proicit ampullas „, ecc. Orat., *A. P. G.*

(8) " Nomen generale cuiuscumque vasis fictilis cocti, ut vasa escaria et vinaria „, ecc.; " quasi tosta a torreo „. Forcellini, v. *Testa.*

Nell'apoteca erano ancora i vasi di bronzo, di terra o di vetro, che contenevano vini per la tavola; e potevano essere di svariatissime fogge sì per opere di vasaio e di artefice che di pittore. Così vi erano anfore in forma di corno e vasi potori in forma di gamba; altri in forma di scimmia, di porco, di lepre, di pesce, di cavallo, di cervo, e via discorrendo. Sono degni d'ammirazione alcuni vasi di bronzo (1) esistenti nel museo nazionale di Napoli, detti *enofori*, perchè destinati proprio al vino; e si veggono contrassegnati con bacchiche immagini, siccome era costume degli antichi di ornare quella specie di vasi.

Ci si perdonerà pertanto se c'intratteniamo a far menzione dei diversi vasi da vino co' loro nomi speciali, potendo alcuno osservare che non entri ciò nel tema propostoci. Egli è fuori dubbio che, se un trattato d'enologia moderna ci esponesse le diverse specie delle bottiglie per la tavola e de' bicchieri, muoverebbe il riso, tanto più perchè essi sono di tale uso comune, che non vale la pena il parlarne. Ma noi ci confortiamo nel pensiero che il limite assegnato ad un trattato di enologia moderna, non può fissarsi egualmente a quello di enologia antica, la quale, per essere molto ristretta nella parte scientifica, prende più largo campo nella parte tecnica; e se alcune particolarità i moderni enologi debbono tralasciare, messe in un trattato di enologia antica, possono riuscire non poco accette ai leggitori.

Il vaso a bocca larga come una coppa, in cui era servito a tavola il vino puro e non misto d'acqua, era detto con greco vocabolo *acratophorum* (2); laddove poi era detto *galeola* (3) se, come il nome istesso lo dimostra, aveva una forma profonda e circolare, e *lepesta*, *lepista* o *lepasta* se aveva una forma simile a quella di cui ci risveglia

---

(1) Questi vasi sono stati rinvenuti in Pompei. Notevole è il bacchico gruppo che adorna in rilievo il manico del vaso, appellato dal Quaranta *enoforo dattiloto* (*Real Museo Borbonico*, vol. III, tav. I), perchè, ei dice, il manico dove attaccasi all'orlo termina in tre dita, sebbene i laterali non sieno eseguiti colla precisione di quel di mezzo. Il gruppo si compone di un Bacco di giovanili sembianze con tirso, che si appoggia, barcollante per ebrietà, al giovinetto Ampelo, e dal cantaro che ha nella destra versa il vino in bocca alla tigre, spoglia della natia fierezza.

(2) Pollux, VI, 99.

(3) Varr., *De vit, pop. rom.*, ap. Non., pag. 547. Interp. Vet., *Ad Virg. Ecl.*, VII, 33.

l'immagine la nostra cazzeruola (1). Questi vasi, fino ad un certo punto, erano il contrapposto del *crater*, tazza grande e vaso che conteneva vino ed acqua mescolati insieme, giacchè fa d'uopo ricordare che gli antichi di rado bevevano vino puro (2).

Un'altra specie di vaso che pure serviva a quest'uso, ma di proporzioni svelte e con un manico da ciascun lato, era il *mistarius* (3). Nell'unire poi gli antichi l'acqua col vino e nel rinfrescarlo con neve, usavano il *colum nivarium* (4); cioè ponevano un pezzo di ghiaccio in fondo ad un colatoio di metallo collocato sopra il vaso o il bicchiere; e quindi versavano il vino sopra il ghiaccio, che passava pei buchi nel bicchiere netto da impurità.

Ma per empiere i bicchieri di ciascheduna persona, si adoperava una tazza con un manico a mo' di ramaiuolo detto *cyathus* (5). Una qualità più perfetta di quest'utensile era la *trulla vinaria*, che consisteva in una scatola contenente un'altra con fori a mo' di colatoio, la quale combaciava con la concavità della prima in guisa che, coincidendo i due vasi insieme, tanto da formare un solo corpo, questo poteva essere benissimo immerso ed empìto nel gran vaso; quindi si rimuoveva la scatola foracciata, sicchè qualunque sedimento o immondezza deposta dalla neve era trattenuta (6).

Il termine generico d'ogni qualità di vaso adoperato per bere era *poculum;* e si chiamava *calix* una tazza da vino rotonda poco concava, con piede da basso e due manichetti (7); *carchesium*, quella che

---

(1) Varr., *loc. cit.* Il nome è tratto dal guscio della *patella*, λεπάξ.

(2) Varr., *loc. cit.* Ovid., *Fast.*, v. 522. Virg., *Aen.* I, 728.

(3) Lucil., *Sat.*, v. 16, Gerlach.

(4) Mart., *Ep.* XIV, 103. Nel Museo Nazionale di Napoli esiste un originale di bronzo scoverto in Pompei. La povera gente in luogo del *colum nivarium* usava un panno dozzinale detto *saccus nivarius*. Mart., *Ep.* XIV, 104. V'era pertanto un fiasco per tenere in fresco il vino, detto *gillo*, di terra cotta, dal collo stretto, cosicchè il liquido gorgogliava quando era versato. Poet. Vet., *In Antholog. lat.*, II, pag. 369, Burmann. Cassian., *Institut.*, IV, 16.

(5) Ne' tempi più antichi il *simpulum* era adoperato per quest'uso, ma poi fu addetto a fare libazioni agli Dei. Varr., *L. L.*, v. 124.

(6) Cic., *Verr.*, II, 4, 27. Plin., *H. N.*, XXXVII, 7. Uno di questi utensili è stato scoperto a Pompei.

(7) D'invenzione greca, si trova frequentemente effigiato ne' vasi fittili greci. Macrob., *Sat.*, v. 21.

eretta di figura, e leggermente ristretta sui fianchi, con manichi sottili che andavano dall'orlo al fondo (1); *cymbium* poi si chiamava un vaso che, per una cotal somiglianza nel suo contorno con la barca chiamata *cymba*, aveva due manichi volti in su (2). E pressappoco come il *calix* era l'*obba* (3). Il *cissibium* poi, gran tazza greca che era fatta in origine di legno d'edera, ma più tardi d'altra materia, distinta da un serto di foglie d'edera e di coccole scolpito sopra esse (4); il *calathus* si avvicinava molto al nostro bicchiere ed era chiamato così per la sua somiglianza nella forma col panierino da lavoro delle donne (*calathus*) (5). È ricordato anche da Plauto (6) la *batiola*, che era una gran tazza, ma di proporzioni ignote.

Tra le tazze che servivano a contener vino, con cui era fatta la libazione versandolo sulla testa della vittima o sull'ara, era la *patera*, differente dallo *scaphium*, e la distinzione reale consisteva in ciò che, quando la coppa era un semplice piattino profondo senza manico di sorta, era chiamato *patera* dai Romani e *phiale* φιαλη da' Greci; quando invece era fornita di un manico sporgente riceveva il nome di *scaphium* (7). Una tazza per bere il vino assai comunemente usato nei

---

(1) Macrob., *loc. cit.* Virg. *Georg.*, IV, 380. Ovid., *Met.*, VII, 247.

(2) Esiste un originale in bronzo nel Museo Nazionale di Napoli. Si faceva così di metalli preziosi come di terra cotta. Mart., *Ep.* VIII, 6. Virg., *Aen.*, V. 267.

(3) Era non solo di terra cotta, ma anche di legno e di sparto. Pers. v., 148. Varr., *ap. Non.*, s. v., pag. 545.

(4) Macrob., *Sat.*, v. 21. Theocr., *Id.*, I, 27.

(5) Virg., *Ecl.*, V. 71. Mart., *Ep.*, IX, 60, 15. *Id.*, XVI, 107.

(6) *Stich.*, v. 4, 12.

(7) Plutarco (*Agid. et Cleomene*, pag. 811) usa il vocabolo *patera* a dinotare lo stesso vaso che è chiamato *scaphium* da Filarco (Athen., IV. 21). Lo *scaphium*, talora d'argento, è considerato come oggetto di lusso. Plut., *Stich.*, *loc. cit.* " Manibus " quum parentabatur, rogum sepulchrumve conversa manu vino respergebant, po- " cula libabant, effuso vino vasa in ignem mittebant, nigras hostias immolabant ". Alexander, *ab Alex.*, lib. V, cap. 26. " Quamvis ob inopiam Numa rogum vino " aspergi vetuerit: Decemviri tamen, quorum leges interpretati sunt Scaevola, Læ- " lius, Capito, ab auctore nominati, vino quovis id fieri permiserunt praeterquam " Murrato, quod ex Varrone Festus citat. Pythagoricae disciplinae scientissimum " regem hoc symbolo putant vinum iracundis prohibuisse ". Dalec. " Fuit tamen con- " suetudo veterum, ut rogum reliquiasque vino aspergerent. Vide Homerus, *Iliad*, Υ, " in funere Patrocli: quem secutus Maro, *Aen.*, lib. VI, v. 226: Postquam collapsi " cineres, et flamma quievit, reliquias vino ac bibulam lavere favillam. Decemviri

banchetti era lo *scyphus* di legno di faggio o d'argento (1), ed era consacrato ad Ercole, come il *cantharus* fornito di due manichi era la coppa particolarmente consacrata a Bacco (2). V'erano anche presso i Romani bicchieri che avevano bisogno di sostegno (3), perchè privi di base aderente, siccome ce lo dimostrano le forme più antiche del *κέρας* e del *ῥυτόν*, i quali avevano forma di corno ed un forame alla punta, il quale forame restava otturato dal dito, finchè il bevitore toltolo non ne facesse scorrere in bocca il liquore; e da *scorrere* detto *ρυεῖν* prese il nome *ῥυτόν* lat. *rhytium*, corno (4). La più semplice forma di questo vaso era ordinariamente un mero corno, ma taluni della stessa natura erano fatti a disegni assai ornati, ritraenti in ispecie le teste degli animali, eleganti opere che mostrano con evidenza quanto la civiltà progredisse tra i Romani, e ci dicono che anche le altre parti dell'umano sapere dovettero essere coltivate felicemente, perocchè tutte le arti dell'umano ingegno vanno tra loro congiunte e si danno mutuo soccorso.

Dopo di aver parlato dei recipienti per conservare il vino, occorre in questo capitolo far parola degli altri strumenti che potevano servire sia per la tramuta del vino, sia per la prova del mosto e del vino.

Nella *Geoponica* leggiamo (5) che il vino si tramutava quando

---

" ann. V. C. trecentesimo tertio, lege XII tabularum, non omnem vini, sed murrati " tantum respersionem vetuere: Murata potio mortuo ne inditor. Quam Cicero, *De* " *leg.*, lib. II, explanans uberius, pro murata potione, sumptuosam respersionem, dixit Hard. in Plin., lib. XIV, cap. 12.

(1) Era circolare e profonda così da contenere una grande quantità di liquore. Oraz., *Od.*, I, 27. Tibul., I, 10. Varr., ap. Gell., III, 14.

(2) Macrob., *Sat.*, v. 21.

(3) Κύλιξ ἀπύδμενος ἀπυνδάκωτος. Vedi Pollux, X, 79. Quaranta nel *Museo Borb.*, V, t. 13. Il sostegno di questi bicchieri veniva pure nominato περισκελές. (V. Boeckh. Ah. Staatschaush, II, pag. 320), e ὑπόδημα (Poll., X, 19). Incontrasi spesso negli scavi pompeiani un'altra specie di sostegni di vetro, e sono essi piccoli vetri nel margine elevati, i quali sottoponevansi ai bicchieri, mentrechè per mezzo del *colo vinario* l'acqua nel vino mischiavasi. Cfr. Venuti, *Sopra i coli vinari degli antichi*, tom. I, *Dissert. dell'Accademia di Cortona*, diss. VII, p. 83.

(4) Parecchi ne sono stati scoverti negli scavi di Pompei e d'Ercolano, e sono incisi nel *Museo Borbonico* (vol. 20, VIII, 14). Il κέρας è anche lo stesso che corno, ed in tale significato s'adopera in greco (Calpurn., *Ecl.*, X, 48. Plin., *H. N.*, XI, 45).

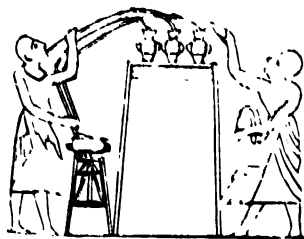
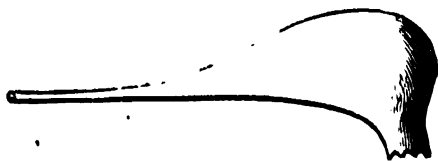
(5) *Geop.*, lib. VII, cap. VI.

soffiava borea e non ostro; e i vini più deboli nella primavera, i più forti nell'estate, e quei vini dalla molta feccia dopo il solstizio d'estate. Gli antichi adoperavano per la tramuta del vino una subbia che terminava come in una cannella, ed era perciò detta sifone σίφων (1).

L'invenzione è della più remota antichità e di origine egizia, poichè il nome dell'istrumento è derivato dalla radice egiziana *sif*, imbevere (2).

Se ne può avere un'idea osservando l'annessa figura 35ª tolta dal Rich (3), che dice d'averla riprodotta da una pittura a Tebe.

La figura a dritta versa il liquido con una coppa, che ben non si distingue per la piccolezza del disegno, dentro tre vasi messi in cima ad un alto posatoio o basamento, mentre l'altra dalla banda opposta, lo tira fuori per mezzo di tre distinti sifoni e ne riempie un più largo vaso di sotto, avendo in bocca uno dei sifoni e stando in atto di estrarne l'aria; il liquido già scorre attraverso gli altri due, ch'egli tiene nella sua mano dritta.

Però il *sipho* era ben differente dall'*aulon sysetera*, che alcuni hanno pensato essere adoperato anche per le botti. Nel Museo nazionale di Napoli osservasene uno di questi strumenti, che fatti di vetro, servivano propriamente per assaggiare il vino. Come facilmente può arguirsi dalla stessa figura 36ª, la parte più sottile ha un buco, al quale

(Figura 35ª.) (Figura 36ª.)

si appressavano le labbra e il bevitore tirando a sè il fiato, ne traeva il liquido: l'altra parte più grande, che qui è rotta, nella estremità anche

(1) Colum., lib. III, cap. X. Cic., *Fin.*, II, 8. Pollux, VI, 2, X, 20.
(2) Wilkinson, *Manners and customs of ancient Egypt.*, III, pag. 341.
(3) *Dizionario delle antichità greche e romane*. V. *Sipho*.

è bucata e s'intrometteva nel collo di qualche recipiente, di cui volevasi assaggiare il liquore senza muoverlo dal luogo dove trovavasi. Di questo strumento parla il Quaranta nel *Museo borbonico* (1) dove riporta la descrizione fattane da Oppianico:

" Prove se alcun far vuol di colmo vaso
Tromba aspirante a la sua bocca adatta
E a sè traendo con gli estremi labbri
L'aere così ne tragge anche il liquore. "

Il Quaranta poi soggiunge: " La significazione da me assegnata alla voce anzidetta (*σίφων*, sifone per le botti) viene incontrastabilmente dedotta dal senario del comico Ipponate (2).

Σίφον λήπτῳ τὸ ἐπιδέμα τέτρηνας
Bicato il fondo con sottil sifone.

L'epiteto *λήπτός* dato al sifone, il *τέτρηνας* proprio dei ferri che bucano il legno e l'*ἐπιδέμα, il fondo della botte,* non mi permettono di dubitarne. Anzi confermano maravigliosamente le mie osservazioni il vedere che Polluce dice il *sifone* usato quando si voleva gustare il vino e mentovi con esso quel piccolo vaso detto *γευστήριον gustatoio*, appunto perchè il vino spillato col primo veniva poi versato nel secondo, chiamato *γεύστρα* e *γευστρίδιον*, e spiegato per *cupillum* e *meraria* nelle glosse " (3).

Nella *Geoponica* troviamo ricordato che spesse volte il padrone commette il vino e il mosto ai servi, e che parimenti sia necessario

(1) Vol. V, tav. VIII.
(2) Passo Polluce, VI, 19.
(3) Non sappiamo se il Quaranta avesse letto la seguente nota del Dalec. sulle parole di Plin. (lib. XIV, cap. 22): " Sacco frangimus vires "; pertanto notiamo che le parole del Quaranta hanno maggiore conferma da questo passo: Cic., II, *De finibus*. " Quibus vinum defusum e pleno sit: hirsiphon, ut ait Lucilius, cui nihil demsit, nil " vires sacculus abstulit. Nempe vinum integerrimum, quod nec siphone depletum " est, nec vola manus (hic id significat) pitissatum. Hic sipho tubulus est, quo vinum " exsugitur, alias vero *γευστρίς*, veteri glossario. Meraria, sive gustatorium eidem. " *γευστίδιον* vasculum, quo in caupona vinum gustatur, tenui fistula, angustove collo. " Inde simpo veteribus latinis, et a simpone simpulum. Scalig., vide lib. XXXV. " cap. 12. Huc pertinet quaestio apud Plutarchum in sympos, lib. VI, cap. 7: An co" " landum vinum sit ".

provare se il vino sia puro (1). A tal uopo si hanno i seguenti precetti: " Alcuni gettano nel vaso un pomo o meglio delle pere selvatiche, altri la locusta, o la cicala: se queste cose stanno di sopra al vino, esso è puro; ma se vanno a fondo, vi è dentro acqua. Alcuni ungono canna, o legno, o carta, o fieno con olio e dopo di averli asciugati li mettono nel vino. Nel ritirare tali cose veggono che, se vi è acqua, le goccie del vino non si uniscono con l'olio. Si usa più semplice esperienza mettendo in *olla* nuova non ancora bagnata il vino e per due dì la si tiene appiccata; e se vi sia mescolata acqua, colerà la *olla*. Altri scaldano il vino mettendolo in *olla* nuova, e se vi è acqua, il vino si muta in aceto. Alcuni nella viva calce mettono il vino, e se vi è acqua, si scioglie la calce; ma se il vino è puro, la calce si fa più dura. V'ha chi in padella, ove si fa bollire olio, mette il vino e se questo contiene acqua, bolle con forte strepito. Alcuni pongono spugna impregnata d'olio alla bocca del vaso, e se vi è acqua, questa salirà per la spugna ".

Tutti questi mezzi adoperati dagli antichi per riconoscere se il vino fosse puro, c'inducono a credere che essi non avessero il pesa mosto, e Plinio e Gallieno non ne parlano affatto; ma l'esperienza d'Archimede per determinare il titolo della corona di Gerone, doveva mettere sulla via d'inventarlo.

Di fatti noi troviamo che Sinesio (2), celebre commentatore di Democrito posteriore di circa cinquanta o cento anni a Zosimo, storico dei tempi di Teodosio il giovane, ricorda uno strumento chiamato *hydroscopium* (pesa-liquori). Questo consisteva in un tubo cilindrico sul quale erano marcate delle linee trasversali indicanti fino a quale profondità il tubo si affonda nel liquido. E perchè questo tubo resti in una posizione verticale, si fissa alla sua estremità inferiore un piccolo peso conico chiamato *baryllion* (βαρυλλίον). Sinesio pregava la saggia Ippazia di fargli fabbricare un *idroscopio* o provetta da liquori a causa delle cure che la sua salute richiedeva (3).

(1) *Geopon.*, lib. VII, cap. 8.

(2) Hoefer, *Histoire de la chimie. Synesius.*

(3) Sinesio si proponeva di servirsene per la determinazione della densità delle acque, delle quali egli faceva uso.

Al VI secolo pare che quest'istrumento fosse di un uso assai generale. Prisciano, il grammatico, al quale bisogna attribuire (e non a Rennio Fannio Palemone), il poema latino *De ponderibus et mensuris*, si esprime così:

" Si fabbrica in argento od in rame assai sottile un cilindro la cui lunghezza uguaglia la distanza che separa i nodi di una canna fragile, se ne carica internamente la parte inferiore d'un lieve peso che l'impedisce di galleggiare orizzontalmente o di surmontare internamente, discende dall'alto in basso e porta tante divisioni quanti scrupoli pesa il cilindro ".

" Con questo istrumento si può conoscere il peso di ciascun liquido; in un liquido poco denso il cilindro s'immerge di più, in quello che è più pesante si vede un gran numero di queste divisioni fuori del liquido. Se si prende lo stesso volume dei liquidi, il più denso peserà di più, se si prendono pesi eguali, il meno denso avrà un più gran volume. Se dei due liquidi l'uno covre ventuna parte del cilindro e l'altro ventiquattro, voi conchiuderete che la prima è più pesante d'una dramma; ma, per trovare precisamente questa differenza di peso, bisogna paragonare i due liquidi sotto un volume eguale a quello che ha spostato il cilindro nell'uno o nell'altro ". È un vero sforzo quello di descrivere in versi elegantissimi, e con rigore scientifico che non lascia nulla a desiderare, la teoria e l'applicazione del pesa-liquori.

Bisognava che questo strumento fosse allora servito a fare osservazioni delicatissime, poichè l'autore aggiunge: L'acqua che segue il corso rapido di un fiume, e quella che dorme al fondo d'un pozzo, e quella che scorre da una sorgente inesauribile, non hanno la stessa densità. I vini sono differenti anche di peso secondo furono raccolti sulle colline o nella pianura, recentemente o dopo alcuni anni.

La conoscenza del pesa-liquori così esattamente descritto da Sinesio e Prisciano, si perde nei secoli posteriori, così che questo istrumento fu di nuovo inventato verso la fine del XVI secolo o al principio del XVII. È all'ignoranza dell'istoria della scienza che bisogna attribuire la triplice scoverta d'un solo e stesso fatto in epoche differenti.

CAPITOLO VI.

FESTE VINALI - PRINCIPALI SPECIE DE' VINI.

Nelle credenze e ne' riti religiosi e nelle feste popolari, i Romani tutto riferivano alla vita rustica ed alla coltura de' campi; istituirono quindi delle feste non solo per la vendemmia, ma anche pel giorno in cui si spillava dalla botte, siccome diciam noi, il vino nuovo e si gustava per la prima volta.

I baccanali, feste istituite in onore di Bacco, dalla Grecia eran passate in Italia, ove, dapprima, venivan rinnovate tre volte l'anno (*trieterica*); ma successivamente più spesso. Poichè però divennero cagione di orribili disordini, e di infami orgie, furono soppressi con decreto del Senato l'anno di Roma 568 (1). Rimasero le feste Meditrinali, in onore di Meditrina, nelle quali offrivasi alla dea del vino vecchio o del nuovo; e si credeva che il vino preso moderatamente fosse un eccel-

---

(1) I baccanali, *bacchanalia*, in greco *dionysia*, celebravansi da' Greci nel mese di elafebolione e di marzo, epoca in cui si cominciava a tagliare le vigne, e nella quale sono più sottoposte alle intemperie dell'aria. Si conoscevano anche sotto il nome di *orgie*, parola che indica il rumoroso strepito. Gli Ateniesi le celebravano con molto maggiore solennità ed apparecchio che gli altri popoli della Grecia, ma con dissolutezza. Erodoto e Diodoro Siculo pretendono che queste feste avessero origine in Egitto, da dove Melampo le portò in Grecia; e dalla Grecia passarono in Italia. Nel principio vi erano ammesse le sole donne, in appresso vi furono ammessi anche gli uomini, e la mescolanza de' due sessi cagionò orribili disordini. Herod., lib. I, cap. 150. Diod. Sic., lib. I, cap. 2. Tit. Liv., lib. XXXIX, cap. 8. Virg., *Aen.*, lib. III, cap. 301. Nelle processioni si portavano in certe ceste coperte di pampini e d'altre frondi i misteri del Dio. Horat., *Od.*, lib. I, 18.

lente preservativo contro ogni malattia (1). Le Meditrinali si celebravano il giorno undici di ottobre. Secondo Festo, la prima volta in cui bevevasi il vino nuovo, facevasi uso della seguente formola: Io bevo del vino vecchio-nuovo; io porto rimedio alla malattia vecchia-nuova (2).

In Roma si celebravano anche le feste vinali, ed in questi giorni si offeriva a Giove il *calpar* (3), cioè vino nuovo tolto dal *dolium* per cagione di sacrificio, con tali parole, siccome si ha da Catone: ***Macte hocce vino inferio*** (4) ***esto***, acciocchè il rimanente, donde era stato tolto il *calpar*, fosse sacro e si serbasse non per gli usi umani. Questo vino chiamavasi anche *sacrima*, specialmente quando era usato nei sacrifici e tramandava quei profumi (*suffimenta*), che si facevano di fava e di miglio macinato con del vino melato.

---

(1) Dice Plinio, lib. XIV, cap. V: " Non c'è cosa più utile alle forze, nè più dannosa ancora ai piaceri, quando esso s'usa senza il debito modo ". Lucilio: " Scito " etenim bene longinquum mortalibus morbum. In vino esse, ubi qui invitavit dap- " silius, etc. ".

(2) Festo: " Meditrinalia dicta hac de causa. Mos erat Latinis populis, quo die " quis primum, gustaret mustum, dicere ominis gratia: vetus novum vinum bibo, ve- " teri novo morbo medeor. A quibus verbis Meditrinae deae nomen captum, eiusque " sacra Meditrinalia dicta sunt ".

(3) Propriamente *calpar*, vaso od orciuolo per contener vino da sagrificarsi a Giove, figuratamente poi passò ad indicare il vino. Festo: " Calpar, vinum novum. " quod ex dolio demititur sacrificii causa antequam gustetur Jovi enim prius sua vina " libabant, quae appellabant festa vinalia ".

(4) *Inferium vinum* è lo stesso che *calpar*, ed offrivasi a Giove prima di gustarlo. Se ciò non si faceva, tutto il vino delle cantine diveniva intangibile e non poteva beversi. Fu così detto perchè *(inferebatur)* era presentato con le parole suddette. Ne parla Arnobio, 7, pag. 236, da Trebazio. Ne fa menzione anche Festo con le seguenti parole: " Inferium vinum, id quod in sacrificando infra paterae labrum " ponebatur ". Con ciò forse si allude al costume di riempir la tazza di quel vino soltanto al disopra delle labbra quando si offeriva a Giove. Del resto gli antichi fuori delle feste rurali erano soliti di libare in tal modo il vino (Catone, *R. R.*, 132 e 134), e per conseguenza dicevasi *inferium* in generale tutto ciò che si offeriva anche a Minerva. Arnob., 4, p. 138. Anche le *inferiae*, esequie, sacrifici de' morti, come definisce Festo, facevansi coll'immolazione delle vittime e colla libazione de' liquori, come acqua, vino, latte e sangue. Nè soltanto agli Dei, ma ben anche ai congiunti, agli amici ed agli uomini illustri, e non solo nel tempo della loro morte, ma in prosieguo ancora.

Le vinali si celebravano in Roma due volte all'anno, nel giorno 23 d'aprile ed al 19 d'agosto (1).

Le prime, dette *vinalia priora* od *urbana*, istituite, secondo Plinio, per assaggiare i vini, punto non riguardavano la conservazione delle vigne (2); le seconde dette *vinalia altera* o *rustica*, si celebravano, come abbiamo veduto, per avere un tempo libero da tempeste e propizio alla vendemmia. Le vinali, dice Varrone (3), vengono dal vino ed è un giorno di Giove e non di Venere. Nel Lazio si ha grande cura di celebrarle. Le sacre leggi tusculane proibivano di trasportare il vino in città prima che fossero celebrate le vinali. Prima di assaggiare il vino nuovo si facevano con esso le libazioni a Giove.

Ma non era lecito sacrificare (4) agli Dei che quei vini di vite non potata e non tocca dalla folgore (5), nè di quella presso la quale era stato appiccato qualcuno. Neanche si facevano sacrifici con vini di uva pesta con piedi feriti, o tagliata con coltello sotto il torchio (6), siccome si è accennato parlando della vendemmia, nè coi vini greci, perchè avevano acqua (7), nè con quelli cotti, nè col mosto. Ma se l'industria agricola è fra tutte le altre nell'antichità quella che meglio conosciamo degli antichi scrittori, non pertanto molte cose ci rimangono

---

(1) Cic., 1, leg. 14, e Plin., lib. XV, cap. 30. Anche il libanio, secondo Plinio, serviva per sacrificii; esso aveva odore d'incenso. Per lo contrario l'aspendio era rifiutato ne' sacrificii. Gr. 'Ασπένδιος da *α* privativa e *σπένδειν*, libare. Plin. *H. N.*, lib. XIV, cap. 18.

(2) I vinali da' Greci eran detti *πιθοίγια*; in questi giorni festivi, dice Proclo, schiusi i *dolia* co' servi, era il vino buono a bere, e si pregava con la stessa formola de' Romani.

(3) Plin. *Hist. Nat.*, lib. XVIII, cap. 23.

(4) Varr., *L. L.*, 5, 3....... Il Mommsen, *Inscriptiones regni neapolitani latinae, Commentarii diurni*, dice: .... " IX K. mai degustandis vinis instituta ". Ovid., *Fast.*, 4, 863 sq.: " Vinalia et Jovis diem esse scribit et festum Veneris, quo dedicata " sit aedes Veneris Erycinae ad portam Collinam (Liv., 40, 34. Becker, *Top.*, pag. 582. " Merkel, *Ad Fast.*, pag. CXXXVI), deamque suam celebrarent meretrices; id quod " confirmat Varronis in satura vinalia ".....

(5) Plin., *H. N.*, lib. XIV, cap. 19.

(6) Scrive Seneca, *Natural. Quaes.*, lib. II, cap. 32, pag. 858: " Fulmine gelatum, " quum ad priorem habitum redit, potum, aut exanimat, aut dementes facit ".

(7) Plinio, *loc. cit.*, dice: " Et quod circumcisis vinaceis profluxerit; qui si parla chiaramente del vin *tortivo*.

oscure sulla confezione e fabbricazione de' vini, la quale ci sembra così strana, e nello stesso tempo tanto raffinata, da doverne fare grandi meraviglie, tanto erano le precauzioni, le cure e gli artefizi. Plinio (1) ci ricorda più di 195 specie, tra cui 50 di vini generosi, 38 di oltremarini, 7 di vini salsi, 18 di vini dolci, 64 di vini contraffatti, 12 di vini prodigiosi, tra i quali quello di Arcadia, che rendeva gli uomini rabbiosi e le donne feconde, quello di Acaia, che faceva sconciare le pregne, e quello di Trezenia (*Dhamala*), che impediva di generare. Noi verremo man mano esaminando tutti questi vini. Così lo stesso autore ci parla d'un certo vino Maroneo (2), ricordato da Omero, in questi termini: Muciano tre volte console, uno de' nostri più recenti autori, vide, trovandosi sul luogo, mescere con una misura di vino ottanta misure d'acqua, ed aggiunge esser tale vino nero, odoroso e che impingua invecchiando. Or come spiegare che il vino Maroneo, ammesso pure che fosse alcool purissimo, si mantenesse ancora vino dopo avervi aggiunto ottanta volte il suo volume d'acqua? Nello stesso capitolo Plinio (3) poi aggiunge che sotto il consolato di L. Opimio, essendo Caio Gracco, che agitava la plebe con le sedizioni, morto, vi fu quella mitezza d'aria per opera del sole, che i Latini sogliono chiamare *coctura* (anno di Roma 634). Duravano ancora a' suoi tempi vini di duecento anni, indotti a mo' d'un aspro miele, imperocchè, osserva lo scrittore " hanno tale natura i vini nella vecchiezza, nè si possono bere, se non vi si mesce molt'acqúa, poichè, il sapore della vecchiezza, venuto quasi infino all'amaro, non si può domare. Una minima mistura di essi è una medicina atta a far buoni gli altri vini, e però quante anfore sono state stimate di quel tempo, ciascuna vale cento sesterzi. Di queste nondi-

---

(1) Festo: " Spurcum vinum est, quod sacris adhiberi non licet; ut ait Labeo " Antistius, libro decimo Commentarii iuris pontificii: cui aqua admixta est, defru-" tumve: aut igne tactum est, mustumve antequam defervescat ".

(2) Plin., *H. N.*, XIV, 2 e segg.

(3) Plin., *H. N.*, lib. XIV, cap. VI. Aten., lib. I, pag. 26: *ὁ τοῦ Μὰρωνος οἶνος*. Marone, re di Tracia, diede anche il nome alla città di Maronea, oggi Marogna, alle bocche di Marizza. Di tal nobile vino, dice Andrea Baccio, lib. VII, pag. 335, appena resta oggi il nome.

meno ciascuna oncia (1) si vide sotto il principato di Caio Cesare, figliuolo di Germanico, esser pagata, nella cena che Pomponio Secondo, poeta, fece a quello imperatore, tanti sesterzi quanti dà il prodotto dell'usura su cento di essi per anni cento sessanta: la quale usura è modica e civile, ma sì grande somma di denaro occupa una dispensa di vino (2). „

Che si conoscessero presso i Romani i vini spumanti, egli è fuori d'ogni dubbio. Senza voler basare questo nostro asserto sulla interpretazione che taluni commentatori danno al verso di Virgilio:

Ille impiger hausit
Spumantem poteram,

---

(1) È bene qui riportare il passo latino, che è stato variamente interpretato: " L. Opimio consule, quum C. Gracchus tribunus plebem seditionibus agitans interemptus, ea coeli temperie fulsit, quam coeturam vocant, solis opere, natali urbis DCXXXIII; durantque adhuc vina ducentis fere annis, iam in speciem redacta mellis asperi: etenim haec natura vinis in vetustate est; nec potari per se queunt, si non pervincat aqua, usque in amaritudinem carie indomita. Sed caeteris vinis commendandis minima aliqua mixtura medicamenta sunt: quod, ut eas temporis aestimatione in singulas amphoras centeni nummi statuantur ex his tamen, usura multiplicata semissibus, quae civilis ac modica est, in C. Caesaris Germanici fili principatu, anno CLX singulas uncias vini constitisse nobili exemplo docuimus, referentes vita Pomponii Secundi, coenamque quam principi illi dedit. Tantum pecuniarum detinet vini apothecae!

(2) Il Guerolt dice che avessero errato Arduino e Brotier intorno al prezzo del vino opimiano; trascriviamo pertanto le sue parole: " Le prix du douzième de l'amphore était l'équivalent de l'accumulation des intérêts à six pour cent (Colum., lib. III, cap. 3). Le produit des intérêts pendant cent soixante ans était 960. Ainsii l'an de Rome 793, l'amphore de vin opimien se vendait neuf cent soixante sesterces (216 francs); l'*uncia*, ou la douzième de l'amphore, coûtait quatre-vingt sesterces (18 francs), 7 francs 71 centimes le litre.

" Le P. Hardoin, expliquant ce passage dans une de ses notes, dit que chaque once de vin opimien se vendait un prix égal au produit des intérêts de cent sesterces, valeur primitive de l'amphore. Or, l'amphore contenait quatre-vingt livres romaines, et par conséquent neuf cent soixante onces; elle aurait donc coûté neuf cent soixante fois dix-huit francs (207,360 francs), somme exorbitante et tout-à-fait incroyable. Brotier a pourtant adopté ce sentiment. Ce qui peut avoir induit en erreur ces savants commentateurs c'est qu'ils ont oublié pour le moment que le mot *uncia* n'est pas employé par les Latins pour signifier seulement l'once, partie aliquote de la livre, mais qu'il exprime la douzième de toute espèce de poids des intérêts de la valeur primitive de l'*uncia*. A cet égard, l'intention de l'auteur est clairement expliqué par la dernière phrase de cet article: *raro quippe adhuc fuere, nec nisi in*

egli è un fatto che il vino *aigleucos* (ἀειγλεῦκος), sempre dolce (1), era una specie di vino *champagne*. Per impedire che fermentasse, lo sottoponevano a una temperatura bassa immergendo i *dolia* nell'acqua fredda. E noi abbiamo parlato nel capitolo precedente d'una cella vinaria rinvenuta in Pompei con anfore circoscritte da *caniculo* di terra cotta, acciocchè esse fossero rinfrescate con acqua. Ora si sa che la fermentazione si opera a temperatura conveniente, e che una temperatura troppo bassa o troppo elevata gli è contraria (2).

L'*aigleucos* si fabbricava non solo in Grecia ed in Italia, ma anche nella Provincia Narbonese, i cui abitanti, al dir di Plinio, erano molto avanzati nella falsificazione de' vini. Per far bene riuscire questa fabbricazione, si conservava lungamente sulla vite l'uva col picciuolo dei grappoli ritorti. Alcuni staccavano il tralcio fino alla midolla, altri abbronzavano l'uva sui tegoli (3). Columella ricorda che si faceva il vino dolce, tenendosi per tre giorni le uve al sole; nel quarto si mettevano sotto il torchio ancora calde. Il mosto si racchiudeva e s'impeciava diligentemente in un'anfora nuova, la quale s'immergeva in una pescina d'acqua fresca e dolce.

Pare che dalla caduta dell'impero romano fino al XVII secolo non si conoscessero più i vini spumanti. In questo si crede che se ne fosse fatta l'invenzione, e ne' quadri olandesi si vede qualche volta il bicchiere a *champagne* come un liquido spumante (4).

" *nepotatu, singulis testis millia nummum*. On voit qu'il dit expressément que c'est " l'amphore qui se vendait neuf cent soixante sesterces ". *Morceaux extraits de Pline*, tom. I, pag. 533, 534.

(1) Dice Arduino nella parola *aigleucos:* " Grecis ἀείγλευκος, vinum quod est " semper dulce sive mustum, quia fervere prohibetur: nam fervere musta dicuntur, " quum in vina transeunt.

(2) Wagner, *Nuovo trattato di chimica industriale*, vol. II, pag. 104.

(3) " Medium inter dulcia vinumque est, quod Graeci *aigleucos* vocant hoc est " semper mustum. Id evenit cura, quoniam fervere prohibent: sic appellant musti in " vina transitum. Ergo mergunt e lacu protinus in aqua cados, donec bruma tran- " seat, et consuetudo fiat algendi. Est etiamnum aliud genus eius per se, quod vocat " dulce narbonensis provincia " (ora si chiama *le vin doux de Limoux*, o *blanquette de Limoux:* similmente *le vin muscat d'Azile*). Vedi G. Du Catel, *Hist. Langued*, lib. I, pag. 43), *H. N.*

(4) Così in un quadro di Rembrandt del 1650 nella pinacoteca di Dresda.

Ma ora facciamoci a parlare delle diverse specie dei vini presso Romani.

Primieramente fa d'uopo ricordare che Plinio (1) dà quattro colori ai vini, bianco, fulvo, sanguigno e nero; ma Galeno (2) ne aggiunge altri due, il rosso pallido ed il pallido tra il bianco ed il fulvo, come il fulvo è tra il bianco ed il nero.

Il vin *protropo* (3) era quello che facevasi col mosto, il quale scorreva per proprio impulso e peso delle uve dal palmento, primachè queste fossero pigiate. Columella chiama quel mosto *lissivo*. Il vin *protropo* doveva essere un vino molto debole, e per tale ragione si faceva cotto, come risulta dal capitolo XXIII di Catone (4).

Il vin *preliganeo*, ricordato anche da Catone nel capitolo suddetto (5), traevasi dalle uve dette *miscellae*, le quali non sarebbero che le primaticce. Incominciano esse a maturare prima di tutte le altre, e si raccolgono promiscuamente senza badare alla loro qualità specifica: equivalgono a quelle che in Romagna si chiamano *uve a traverso* o *vini a*

---

(1) *Hist. Nat.*, lib. XIV, cap..11.

(2) " Galeno vinorum colores sunt, *λευκὸς*, albus: *κιῤῥὸς*, fulvus: *ἐρυθρὸς*, ruber, sive sanguineus: *ξανθός*, flavus, sive gilvus, quem idem vocari posse ait *πυῤῥὸν ὠχρὸν*, e russo pallescentem: *μέλας*, niger: *ὠχρός*, pallidus, medius inter album et nigrum. Color *κιῤῥος* annis et vetustate in *ξανθὸν* transit. ". Dal.

(3) " *Πρότροπος οἶνος*, protropum dicitur vinum, quod suopte impulsu atque " uvarum pondere defluit, antequam uvae calcentur. Institores appellant *mère goutte* " *le vin qui vient sans avoir été pressuré.* Mustum lixivum appellat Columella, lib. XII, " cap 27: ante quam prelo pressum sit, quod in lacum musti fluxerit ". Arduin, *In Plin.*, lib. XIV, cap. IX.

(4) Catone dice: " Si opus erit defrutum indito in mustum de musto lixivo " coctum, partem quadragesima additi defruti vel salis sesquilibram in culleum ". Plinio nel lib. XIV, cap. 20, dice: " Cato iubet, vina concinnari (hoc enim utitur verbo) " cineris lixivii cum defruto cocti parte quadragesima in culleum: vel salis sesqui- " libra ". Arduino è stato colpito da questo passo di Plinio, e dove il testo di Catone porta *de musto lixivo*, egli ha creduto di dover sostituire *de cinere lixivo*, supponendo che la cenere in questo caso si adoperasse soltanto per farvi passare sopra il mosto, e dice che se nel vino si metteva sale e marmo pesto, potevasi ben anche farvi entrare de' sali, di cui ogni cenere è pregna. Ma Popma indebolisce l'autorità di Plinio, perchè ai giorni nostri Catone non nomina *cenere.*

(5) A fare il primo vino, dice, ad uso degli operai, scegli a tempo debito l'uva *a traverso.* Parimenti scompartisci il mosto per olle a mano a mano che alla giornata ne avrai.

traverso. In tal caso il *praeliganeum* de' Latini verrebbe quasi da *praelectum*, cioè colto prima.

Il *vin tortivo* era formato, come abbiamo veduto nel capitolo IV, dal mosto, che usciva nelle ultime spremiture de' fiocini, ed era detto *circumcidaneum*, perchè il mucchio di essi, per adattarsi bene sotto la trave premente, era tagliato tutto intorno con un coltello. Il mosto, perchè eccellente, serviva a dar buon colore e forza ai vini (1).

Il *vino prefamino* era quello che si offriva agli dei nei sacrificii, perchè si avesse buona vendemmia (2).

Il *vin resimato* o *impeciato* sapeva di resina o di pece, il qual sapore da Celso, è creduto ottimo allo stomaco (3).

I *vini secondi*, che si ottengono mettendo l'acqua nella vinaccia, eran da' Greci detti *deuteria* (4), dai Latini *lora* (5). Essi eran di tre specie. La prima si otteneva mettendo tant'acqua, che era la decima parte del mosto fatto nella giornata, nella vinaccia, e vi stava dì e notte (6).

L'altra fatta dai Greci si otteneva mettendo un terzo d'acqua nella vinaccia (7) e ciò che si ritraeva, si riduceva con la cottura alla terza parte. L'ultima si ricavava dalla feccia del vino, ed era detta,

---

(1) Catone, *loc. cit.*, dice: " Tortivum mustum circumcidaneum suo cuique dolio " dividito, additoque pariter „. E Plin., lib. XIV, cap. 20: " Super omnia addi matu- " rescente vino iubet mustum, quod ille (Cato) tortivum appellat, nos intelligimus " novissime expressum. Et adiicimus tingendi gratia colores, ut pigmentum aliquod " vini, atque ita pinguius fieri.

(2) " Janum, Jovemque vino praefamino sic dicito „. Cat., lib. CXLI.

(3) " Vinum resina conditum resolutioni stomachi prodesse scribit Celsus, lib. IV, " cap. 5. Martial., lib. III, ep. LXXVIII: Resinata bibis vina. Falerna fugis „. H.

(4) Esichio dice: *δευτερίας οἶνος, ὁ κατὰ το ὕδωρ ἐπιχεθῆναι εἰς τὰ στέμφυλα.* Turn., lib. XXVIII, cap. XIX. Vedi Diosc., lib. VI, cap. 13.

(5) " Vinum familiae ubi vindimia facta erit, loram bibant menses tres „. Cat., *De R. R.*, c. 57. " Vocatur lora, quod lota acina, ac pro vino operariis datur hieme „. Varr., *De R. R.*, lib. I, cap. 54. Ciò che i Francesi dicono *du rapé*, quantunque si possa chiamare vino secondo e *lora*, pur tuttavolta differisce da essa per apparato.

(6) " Decima parte aquae addita, quae musti espressa sit, et ita nocte ac die madefactis vinaceis, rursusque prelo subjectis „. Plin., *H. N.*, lib. XIV, cap. 10. E Colum., lib. XII, cap. 40: " Lora optima quomodo fiat. Quantum vini uno die feceris, eius " partem decimam quot metretas efficiat considerato, et totidem metretas aquae dulcis " in vinacea addito „. Così pure Diosc., lib. V, cap. 13.

(7) " Tertia parte eius quod expressum sit, addita aquae, expressoque decocto ad " tertias partes „. Plin., *loc. cit.*

secondo Catone (1), *vin fecato*. Nessuno di questi vini, dice Plinio, durava più d'un anno. Ed il vino di un anno era detto *annotino* (2).

Il *vin defruto* era vin dolce e cotto, detto così da *defervendo* (3), e si otteneva facendo bollire il mosto fino a che si riduceva alla terza parte. Ciò è detto da Columella e da Varrone, mentre Plinio vuole che si ottenga facendo cuocere il mosto riducendolo alla metà della sua misura. Dice Servio che è detto *defruto*, perchè è *defraudato* ed è un vin fittizio e non naturale (4).

Il *vin sireo* (*sireum*), detto *sapa* da' Latini, era un' altra specie di vin cotto e dolce, e si otteneva riducendo con la cottura il mosto alla sua metà (5).

Il *vin passo* era annoverato tra i dolci. Columella così vuole che sia fatto (6):

„ Cogli uva primaticcia ben matura, e separa da essa gli acini secchi o guasti. Come avrai piantato ogni quattro piedi de' pali, i quali sostengano canne, fa con pertiche un giogo. Metti poi le uve sopra le canne al sole e coprile di notte, sicchè sieno difese dalla rugiada. Quando saranno secche, togli via gli acini e mettili in dolio o tino, versandovi

---

(1) " Vinum fecatum sic facito. Fiscinas olearias campanicas illi rei habeto; aes " faecis impleto, sub prelum subdito, exprimitoque „.

(2) Colum., lib. IV, cap. 24.

(3) " Defrutum a defervendo dictum ubi ad spissitudinem fortiter despuma- " verit: „ come da Palladio O. 18 ripete Crescenzio, IV, 24. " Defrutum si ex duabus " partibus ad tertiam redegerunt defervendo „. Varr., *De vita po. Ro.*, lib. I. Hard: *Gallis*, vin cuit. *Carasius in Pharmac.*, pag. 143: " Modum parandi edocet „. Colum., lib. XIII, cap. 21: " Mustum quum dulcissimi saporis decoquatur ad tertias, et de- " coctum, sicut supra dixi, defrutum vocatur „.

(4) " Vina decocta et defraudata proprio sapore „.

(5) " Sapa, quod nunc mellacium dicimus, mustum ad mediam partem de- " coctum „. Non., 17, 14: " Sapam appellabant, quod de musto ad mediam partem " decoxerant „. Varr., *De vita po. Ro.*, lib. I. Ma Plinio (lib. XIV, 9): " Sapam, musto ad tertiam partem mensurae decocto, quod ubi factum ad dimidiam est, defrutum vocatur „. Hard., *Galenus in explic. voc. Hipp.*, tom. II, pag. 91: *Ἕψημα ὅπερ καὶ Σίραιον*. *Hippocr. ipse de morb. mul.*, lib., I, text. 91, pag. 479: *οἴνῳ σιραίῳ*. Diosc., lib. V, cap. 9: *Καὶ ὁ καθεψομένου τοῦ γλεύκος Σείριος ἢ ἕψημα καλούμενος.* " Sapam quae fit musto igni decocto, Graeci sirion seu hepsema vocant „. In officinis pharmacopolarum, rob, sive sapa simplex.

(6) Lib. XII, cap. 39.

ottimo mosto, che copra le uve. Poichè queste si saranno imbevute del mosto e saranno piene, il sesto dì le porrai in una sporta, sotto la pressione del torchio. Così avrai il *passo.* Di poi calcherai le vinaccie aggiungendovi mosto freschissimo di altre uve tenute al sole tre dì. Scolerai il tutto e porrai nel torchio le bucce calcate, dalle quali otterrai il *passo secondo*, che porrai in vasi impeciati, perchè non divenga acido. „

Le specie del *vin passo* eran molte, ma era in pregio il *psizio* (1) ed il *melampsizio* (*nero psizio*), i quali avevano un sapore particolare, non di vino: lo *scibilite* (2) però sapeva di mosto, e si aveva in Galati, oggi Chiangare, provincia d'Asia.

Vi sono sette specie di *vini salsi*, dice Plinio (3), tra i quali v'è quello chiamato da'Greci *bion*, utilissimo a molte infermità. Essa facevasi con uve seccate ad un sole gagliardo e con l'acqua marina. Questo costume di mescere ai vini l'acqua marina, era molto praticato presso i Romani, sia per dar loro grato sapore, sia perchè avessero più celere e precoce vecchiezza. Si sa che nel vin di Chio specialmente mischiavasi acqua marina, appunto per correggere la soverchia sua forza ed asprezza, e renderlo più piacevole al gusto (4). Onde Ateneo dice che il vino si gusta meglio quando vi sia mescolata acqua del mare. Quelli che erano di poca salute o infermi, lo bevevano, perchè credevasi che l'acqua del mare facesse bene ai nervi ed allo stomaco (5). Noi crediamo pertanto che quest'uso sia degno di seria considerazione, e che i moderni enologi non debbano essere del parere di alcuni anno-

---

(1) Hard.: *Ψυθίον οἴνου meminit Eubulus apud Athen.*, lib. I, pag. 28; *Μελαμψύθιου, nigrum psythium est.* Hesychio, *Ψυθία εἶδος ἀμπέλου.*

(2) Hard.: *Graecis*, *Σχυβελίτης οἶνος.* Prius Cisibilites legebatur. A in mss. Reg. Colb. ac Par. civilitas. " Ex quo haud dubia coniectura Seybilites rescrip-" simus, suffragante Galeno de sanitate tuenda „, lib. V, cap. 5, pag. 148, tom. VI; *Σχυβελίτης οἶνος.* Et uvae *Σχυβελίτιδες κατά τὴν παμφυλίαν*, *de alim. fac.*, lib. II, cap. 10, pag. 343, eod. tom. Denique, *Σχυβελίτης οἶνος inter vina dulcia ab eodem.*

(3) Lib. XIV, cap. 8. *Bion*, vita, perchè apportava salute e faceva vivere a lungo. " Apud Graecos iure clarissimum nomen accepit, quod appellaverunt *bion*, ad plu-" rimos valetudinum usus excogitatum, ut docebimus in parte medicinae „.

(4) " Chium maris expers „. Horat., *Sat.*, lib. II, 8, 16.

(5) " In primis igitur marina aqua factum utile est stomacho, nervis, vescicae „.

tatori de'*Rustici Latini*, i quali, facendo le loro meraviglie, esclamano che il gusto de'Romani doveva esser ben differente dal nostro, se essi solevano conciare i loro vini con simili misture.

L'uso dell'acqua salsa nel vino nacque, dice Plinio, dalla furberia di uno schiavo, che, avendo bevuto il vino del padrone, pose acqua di mare nella botte. Tra i vini salsi era in grande rinomanza il vin di Coo (1), il quale, come c'insegna Catone, si fa in questo modo. Sessanta giorni prima della vendemmia si prende acqua di mare da luogo ove non giunge acqua dolce, mentre il mare è tranquillo e non soffia vento. Si pone l'acqua del mare in una botte di cinque quadrantali (2) non così che si riempia tutta. Poscia la si chiude lasciando qualche spiraglio, affinchè entri l'aria. Passati trenta giorni, si travasa questa acqua con diligenza, sì che resti al fondo il deposito: e passati altri venti giorni, si travasa di nuovo, e si lascia in quest'ultimo vaso fino alla vendemmia. Si fanno rimanere pertanto sulla vite le uve, con le quali si vuole fare il vin di Coo, affinchè si maturino bene, nè si colgano dopo una pioggia, se non sieno bene asciutte. Allora si scelgono e si tengono esposte al sole due o tre giorni, in caso che non piova, e piovendo, si stendano in casa sopra graticci, avendo cura, se qualche grano marcisce, di toglierlo via. Dopo ciò si prende l'acqua del mare ed in dose di dieci quadrantali, si mette in botti che contengano cinquanta starj; poi sgranando con la mano l'uva e comprimendola, la si mette nella botte, finchè sia piena, onde s'imbeva dell'acqua marina. Mettendo il coperchio alla botte, si abbia cura di lasciarvi uno spiraglio. Dopo tre giorni si leva l'uva, e si mette all'azione del torchio: il mosto dovrà essere messo in botti ampie e nette e bene asciutte. Il vin di Rodi era simile al Coo, il Corineo (3) più salso

---

(1) Cap. CXII. E Pallad., *Oct.*, lib. XI, tit. 14: " Alii Graeci, dice, Coi nimirum, " insulae Co cives, ita iubent aquam marinam ", ecc. Coos, isola dell'Arcipelago, così detta da Coo, figliuola di Merope, che quivi regnava: oggi Sango o Stingo.

(2) Un vaso a quattro lati rettangolari, ciascuno lungo 30 centimetri, adoperato per misure di liquidi, la cui capacità equivaleva a quella dell'*amphora*. Cato, *R. R.* 57. Plaut., *Curc.*, 1, 2, 16. Festus, *s. v.*

(3) Da Corina, città presso Clazomene. V. Plin., lib. V, cap. 31.

del Coo. Il vin di Lesbo era il meno nocivo e de' vini il più dolce. Quindi Callimaco l'ha chiamato *nettare di Lesbo* (1).

Il vin greco poi (2), secondo che dice Catone, si faceva scegliendosi diligentemente le uve *apice* (forse bianche) stagionatissime. Scelte che erano, si mettevano in un culeo del loro mosto due quadrantali d'acqua marina vecchia (3), oppure un moggio di sal puro. Si sospendeva questo mosto così conciato in un corbello e si faceva che si sciogliesse tutto e colasse. Per fare poi il *vino elveolo*, s'adoperava metà d'apicia e vi si aggiungeva un trentesimo di vino cotto vecchio. Qualunque fosse il vino che si voleva cuocere, vi si aggiungeva sempre una trentesima parte di vino cotto.

Fin qui abbiamo parlato solo de'vini che ebbero un nome o dalla spremitura o dal sapore o della diversa maniera di confezionarli, ora dobbiamo ricordare i vini che ebbero un nome o dalle regioni, o dalle città o da'terreni. Per verità si andrebbe molto per le lunghe, se si volesse ragionare di tutti, ma noi non faremo che una breve esposizione de'più nobili.

Non v'ha dubbio che secondo i gusti delle persone, una sorta di vino può piacere più che un'altra, e dice bene Plinio, che a conoscere il miglior vino, ciascuno faccia giudice sè stesso (4).

Tutti gli antichi però convenivano che i vini italici cedessero nè in pregio, nè in bontà a quelli di Grecia (5).

Livia, moglie di Augusto, diceva che ella era giunta agli ottantadue anni di sua vita per aver bevuto sempre il *pucino* (6). Si aveva in poca quantità, secondo Plinio, questo vino nel golfo del mare Adriatico poco lontano del fonte Timavo, da un sassoso colle,

(1) Horat., *Sat.*, I, 17, 21.

(2) Cap. XXIV. E Plaut., *in Rud.*, act. II, scen. 7, vs. 30: “Quasi vinis Graecis “Neptunus nobis suffudit mare. Itaque alvum prodi speravit nobis salsis poculis ”.

(3) Lo stesso Plinio ci avverte che gli antichi conservavano fino a sei anni l'acqua marina per adoperarla alla confezione del vino.

(4) *H. N.*, lib. XIV, cap. 6.

(5) Polluc., VI, 2, 16.

(6) Hard.: “Vino ei nomen a castello est, de quo egimus ”, lib. III, cap, 22. “Hodieque vinum ibi dotis eximiae haberi scribit Joh. Candidus, lib. *De rebus Aquileiae:* quem Baccius laudat lib. VI, pag. 328 ”.

esposto al vento di mare. Credesi che questo luogo sia Prosecco o Castel Duino, situato in un colle sulle coste del mare Adriatico tra Aquileia e Trieste, in cui anche oggi si fa un vino chiaro, sottile d'un bel colore d'oro, odorifero ed al gusto gratissimo. I Greci lo chiamavano con meravigliose lodi *Paretipiano* (1). Ma l'imperatore Augusto prepose a tutti gli altri vini il *setino* (2), e quasi tutti i principi di poi sono stati del medesimo parere. S'aveva questo vino da'dintorni di Foro d'Appia, oggi Case Nuove o Fossa Nuova in campagna di Roma. Ricorda Plinio che dianzi ai suoi tempi era stato in grande reputazione il *cecubo* (3), il quale nasceva in paludosi alboreti nel golfo d'Amicla (4), oggi di Gaeta. Ma esso era venuto meno sì per negligenza de'lavoratori, sì per la strettezza del luogo, cagionata da una fossa che Nerone (5) aveva incominciato a fare dal lago Averno, oggi di Tripergola, sino ad Ostia. In seconda linea si metteva il vino del territorio di Falerno e Faustiano (6): si ricorda che in cima de'colli nasceva il Caucino (7), a mezza piaggia il Faustiano, a basso il Falerno.

Il territorio di Falerno, dice Plinio, incominciava dal Ponte Campano

---

(1) Alcuni in Plinio mettono *Pictano*, altri Praictano e Praiziane. Ma Ard. da Dios., lib. V, ha: " Paraetypianum, quod ex Hadriano agro ibidem affertur, odoratum, molliusque est, eapropter fallit bibentes copiose potum „, ecc.

(2) Dalla città di Setia, oggi Sezza, in campagna di Roma, patria di Valerio Flacco. Marziale, lib. XIII, epigrafe CXII: " Pendula Pomptinos qua spectat Setia campos; Exigua vetulos misit ab urbe cados „. Aten., lib. I, pag. 26, *οἶνος Σετῖνος*, che dice esser simile al Falerno. Silio, lib. VIII, 376: " Ipsius mensis seposta Lyaei Setia „.

(3) Galeno lib. *κατά τόπους* crede non essere stato chiamato il Cecubo dal luogo, ma dalla sua vetustà e dal color fulvo *πυῤῥὸν*. Marziale, lib. XIII, ep. CXV: " Cæcuba " Fundanis generosa coquuntur Amyclis Vitis et in media nata palude viret „.

(4) Città distrutta dicesi dai serpenti infra Terracina e Gaeta: presentemente è in quel luogo una spelonca detta Sperlunga.

(5) Plin., lib. XIV, cap. VI, dice: " Magis tamen fossa Neronis, quam a Baiano " lacu Ostiam usque navigabilem inchoaverat „. Ma Svetonio nel Nerone, cap. XXXI: " Fossam ab Averno Ostiam usque, ut navibus nec tamen iretur, longitudinis per " CLX milliaria, fossam usque ad Ostia Tiberina depressum promiserat „.

(6) Ora *Falciano*, dove anche oggi nasce il nobilissimo Falerno, detto dagli abitanti *vino Razzese*.

(7) Plin. *loco cit.*, ha: " Summis collibus Gauranum gigni „; ma Ateneo celebra tra i vini d'Italia il Caucino: che fosse il Gaurano?

alla mano manca di chi muove alla volta di *Urbana.* Quel ponte era sul fiume Saone (1) nella via consolare, la quale dalla città di Capua menava a Sinuessa, città distrutta, dove ora è la rocca di Mondragone o dove è Bagni, come altri dicono. Livio estende l'agro Falerno dalla selva di Vescia o Casalino al Volturno, di modo che pare che da una parte fosse limitato da questo fiume, dall'altra dal Saone, e che distendendosi verso la spiaggia, comprendesse tutta la contrada, dove già furono Urbana, Foro Popilio e Larissa. Posseduto una volta dagli Aurunci, passò nelle mani de' Pelasgi, i quali gli dettero il nome, siccome si dimostra da' nomi eguali delle città in Grecia ed in Italia, che abitarono. Dal dominio de' Pelasgi, passò a quello de' Campani e dopo de' Romani, i quali la divisero tra i Plebei nel 413 (an. di Roma) fondandovi una colonia, la quale fu soggetta alle scorrerie de' Sanniti nel 448, agl'incendi ed alle devastazioni de' Cartaginesi nel 535. I Pelasgi della Tessalia tutto piantarono di viti quell'agro, che i moderni topografi poi rinvengono a sinistra dell'Appia tra il Saone e il Monte Calligola e Calvi, cioè dal così detto porto di Sua, per tutta la contrada ove sono i casali di Rocelletto, Pizzone, Francolise, Sparanisi e Falciano; di là per le radici del Massico giungeva a Casanuova di Cerinola. Disteso in forma di triangolo da' dintorni di Sinuessa sin presso Casalino, molto ampî ne furono i confini, poichè tra l'una città e l'altra non vi fu una distanza minore di 25 miglia antiche.

Non c'era nell'antichità paese che avesse più fama di vino. E qui fa d'uopo notare che il falerno si riconosceva accendendolo sul terreno. Si sa che soltanto l'acquavite si accende oggigiorno, e conviene però alquanto riscaldarla. Se il falerno possedeva veramente questa proprietà, come si fabbricava? Non lo sappiamo. Siamo indotti però a congetturare che il falerno fosse un vino cotto, e ciò mirabilmente

---

(1) Così dice Gotofredo nel Cod. Teod., lib. IX, tit. 40, pag. 304. Vedi anche Camil. Peregr, *in Campan.*, pag. 418. Del Ponte Campano resta ancora il nome del vicino borgo. *S. Giovanni a Ponte Campano*, del quale forse parla Orazio, Sat. I. v. 45: " Proxima Campano Ponti quæ villula tectum prebuit ". La colonia di Silla poi (*Urbana colonia Syllana*) era non molto lungi da Carinola. Tab. Peuting. segm. IV: *Sinuessa* VII a *Ponte Campano* III, *Urbanis* III. Qui coll'appellazione di *Urbanis* viene indicata la colonia di Silla.

viene a confermarsi per questo fatto. A Capestrano in Abruzzo, rinomato molto pe' vini eccellenti, usano mettere in botti molto grandi vino cotto e lo conservano per lungo tempo. Fa d'uopo notare col Targioni (1) che quanto più le botti sono ampie, tanto sono atte a conservare il vino, poichè avendo in esse la stessa quantità di vino minore superficie che se fosse diviso in piccole botti, le parti spiritose del vino svaporano in copia minore. E ne' tempi antichi si facevano dolii di una capacità grandissima, come abbiamo cennato. Ora egli è certo che in quel paese, quando si vuole apparecchiare il vino migliore come rimedio per la tosse, lo si fa riscaldare alquanto, e come giunge ad una certa temperatura, lo si vede ardere alla fiamma. È da credere adunque che Plinio nel passo citato volesse intendere del falerno riscaldato, siccome già nel lib. XXIII, cap. I egli ne parla: " Il vin falerno, dice, nè nuovo nè troppo vecchio, è utilissimo al corpo. La sua mediocre età comincia dal quindicesimo anno. È utile allo stomaco bevuto nè freddo nè ancora caldo. Ed utilmente si bee puro da quelli digiuni, nella tosse continua e nella quartana. Nessun altro vino risveglia più le vene. Esso *ferma* il ventre e *nutre* il corpo. Alcuni hanno creduto che oscuri la vista e che non giovi nè a' nervi nè alla vescica ". Anche Cicerone (*in Brut.*) ci fa sapere che i ghiotti del falerno nol volevano nè troppo giovane nè troppo vecchio, essendochè la troppa vecchiezza nulla gli aggiungesse di soavità. Ateneo poi scrive che vi erano due sorti di vino falerno, l'uno dolce e delicato, l'altro aspro e grossolano (2). Che vi fosse il falerno aspro, si apprende anche da ciò, che si mischiava col vin di Chio, che era assai dolce. Tale mescolanza si faceva a tavola, come facilmente si congettura dall'uso che ne' grandi conviti ordinariamente davansi questi due vini (3). Cesare nel festino del suo trionfo diede per

---

(1) *Memorie sull'Agricoltura*, ecc., vol. VI, pag. 6.

(2) Del primo fa un cenno Plinio (XXIII, 1), quando dice che più forte del Setino era il vino Sorrentino, l'Albano più brusco ed il Falerno più gentile. Orazio parla del secondo nell'ode XXVII, lib. I, e col *severi Falerni* ci indica l'asprezza e la forza del vino.

(3) " Ut Chio nota si commista Falerni est ". Horat., *Sat.* I, 10, 24.

ciascheduna tavola una brocca di vino falerno con una misura di vino di Chio. Quelli che non potevano bere il falerno solo, mischiavanlo con l'altro (1).

Ai ghiottoni faceva molto gola una certa sapa composta dello squisito miele d'Imetto (nell'Africa) stemperato nel generoso vino di Falerno. Orazio poi nelle Odi (libro II, 11) sprona il valletto, che rechi le fresche acque del rivo a temperare il troppo ardente falerno.

Lo stesso autore mette anche tra i più nobili vini il Caleno, ed il Formiano (2); il primo veniva da Cales, città in Terra di Lavoro, oggi Calvi, ed Ateneo dice che era molto giovevole allo stomaco e migliore del falerno; il secondo da *Formiae*, municipio del Lazio negli Aurunci, presso Gaeta, oggi Mola di Gaeta.

Nel terzo grado d'onore veniva presso gli antichi l'albano, dolce e brusco. Dionigi d'Alicarnasso nel I libro dice che era di un gusto squisito, di un colore che faceva piacere e, ad eccezione del falerno, sorpassava nella bontà ogni altro vino. Il sorrentino, stimato anch'esso, era leggiero e buono per i convalescenti (3). Però Tiberio soleva dire che i medici si fossero accordati a dar riputazione al sorrentino, non essendo esso che finissimo aceto. Caio Cesare però lo chiamò nobile *vappa (cerboneca)*, che noi diremmo vinello. Mettevasi ordinariamente il vino di Sorrento, ch'era un po' snervatello, in una botte nella quale era stato il vino di Falerno, ed in cui lasciavasi tutta la feccia, affinchè questa desse il gusto di Falerno a quello che s'imbottava. Ed Orazio (4) ricorda, che quegli che pieno di accortezza mescola i vini

---

(1) ...... Nisi Hymettia mella Falerno
Ne biberis diluta.
Horat., *Sat.*, II, 2, 15.

(2) Vengono nominati i quattro più nobili vini da Orazio ne' versi seguenti del lib. I, car. XX, 10:

Cæcubum et prelo domitam Caleno
Tu bibes uvam: mea nec Falernæ
Temperant vites neque Formiani
Pocula colles.

(3) Il Sorrentino è lodato da Marziale, lib. XIII, ep. CX, ed Ovid., *Metam.*, lib. XV, v. 710: " Surrentino generosos palmite colles. „ Colum. III, 2.

(4) Surrentina vafer qui miscuit faece falerna
Vina; columbino limum bene colligit ovo:
Quatenus ima petit volvens aliena vitellus.
(Lib. II, *Sat.* 55).

di Sorrento colla feccia del vino di Falerno, raccoglie ben bene le sue impurità coll'uovo di colombo, poichè il tuorlo di questo, scendendosene al fondo, raccoglie e ne porta seco tutte le particelle estranee. Qui il poeta erra col dire che il tuorlo d'uovo purifichi il vino; ma vedremo nel seguente capitolo, che, secondo anche oggidì si costuma, gli antichi usavano l'albumina.

Era anche in rinomanza presso gli antichi nella campagna di Roma il vino fondano (1), quello di Velletri (2), di Segni (3) e di Piperno. Stimati ancora nei pubblici conviti erano i vini mamertini, cioè quelli che nascevano intorno a Messina in Sicilia, venuti in riputazione per Giulio Cesare, che ne parlava con lode nelle sue epistole (4); i Potulani (5), così chiamati dall'autor loro; quelli di Taormina (6), dati spesso ne' fiaschi per vini mamertini. Erano anche in credito i vini pretuziani (7) nel distretto di Teramo in Abruzzo ulteriore. Ed è fama che Annibale, dopo la battaglia del Trasimeno, traversando l'Umbria ed il Piceno, saccheggiasse l'Agro Pretuziano: dove per dar riposo ai suoi militi, sanò e ristorò i cavalli, che affetti erano da una specie di scabia, facendoli lavare col vin vecchio, *τοῖς παλαίοις οἴνοις* (8). Presentemente vi è anche in quei luoghi una specie di vino, che ha ritenuto fin oggi quell'antico nome di vino vecchio, ancorchè non sia

(1) Dalla città di Fondi: Φουνδανὸς οἶνος, Ateneo, lib. I, pag. 27.

(2) Anche oggi Velletri è ferace di buoni vini, Vedi Bacc., lib. VI, pag. 287 e 289.

(3) Marziale, lib. XIII, epigr. CXVI: " Potabis liquidum Signina morantia ventrem; Ne nimium sistant, sit tibi parca sitis. „ Celso, lib. IV, cap. 5, celebra il vin di Segni per l'insigne austerità: anche oggi quel vino ha quella forza. Bac., lib. VI, pag. 298.

(4) Di esse fa menzione Tranquillo nella vita di Cesare, cap. LVI.

(5) Aten., lib. I, p. 26.

(6) Città in Sicilia con porto nella valle di Demona.

(7) Il commercio de' Pretuziani, dice Delfico nelle *Memorie di Interamnia Pretuzia*, cap. VIII, era principalmente del vino; è il suolo di questo agro formato nella maggior parte da monti e da colline apriche, atto perciò più che ogni altra esposizione alla vegetazione delle viti, fu dal poeta Silio italico chiamato vitifero:

> Tum qua vitiferos domitat Praetutia pubes
> Laeta laboris agros, et penna et fulmine et undis
> Hibernis, et Achemenio velocior arcu
> Evolat.....
>
> (Lib. XV, *De secundo bello puni*).

(8) Delfico, *l. c.*

che di un anno o due ma che ha bisogno di molti anni per dirsi buono a bere. Plinio rassomiglia il vino pretuziano al mulso (1), e Dioscoride anche trattando delle ottime qualità di questo vino, ne indica il commercio che se ne faceva pel mare Adriatico, eguagliandolo al vino d'Istria ed annoverandolo tra i più squisiti d'Italia (2). Tra questi sono annoverati anche quelli che nascevano presso Ancona (3), i Palmensi (4), i Cesenati (5), i Mecenaziani (6), nel Veronese i Retici, i quali da Virgilio erano messi solo dopo i Falerni (7), gli Adriani (8), i Graviscani (9). Gli Statoniesi (10) in Etruria e quei di Luni (11), in Liguria i Genovesi (12). Tra i Pirenei e le Alpi quei di Marsiglia erano di due sapori, e tanto carichi, che dicevansi atti a condire gli altri vini: non meno rinomati erano quelli di Beteria (13). " Degli altri nati in Provenza, ricorda Plinio, non si può dire nulla di certo, perchè gli conciano col fumo e Dio volesse che non gli

---

(1) " Apamenum vinum mulso praecipue convenire dicitur, sicut praetutium " in Italia „. Plin., lib. XIV, cap. VII.

(2) " Adrianum vinum, et quod in Sicilia gignitur Mamertinum aeque crassae " sunt substantiae... Praetutium, quod et ipsum ex sinu Adriatico defertur, flagrans est, atque tenuvius „, lib. V, cap. X; più appresso: " Histrium praetutiano " simile est „, ed al cap. XII: " In his praestant italica, Falernum, Surrentinum, " Caecubum, Signinum et multae aliae Campaniae vina, tum Praetutium ab Adriatico sinu „.

(3) I vini anconitani sono lodati da Aten., lib. I, pag. 26.

(4) L'agro palmense, del quale parla Plinio nel lib. III, cap. 18, era dove oggi sta la torre di Palma, luogo della Marca anconitana.

(5) Di Cesena. Sono ricordati tali vini da Catone e Varrone. *De R. R.*, lib. I.

(6) Detti da Mecenate.

(7) Lib. II, *Georg.*, v. 95: " Et quo te carmine dicam, Rhaetica? nec cellis ideo " contende Falernis „. Coi Retici si vuole qui indicare i popoli confinanti cogli svizzeri, abitatori delle Alpi e delle regioni presso le Alpi. Ma Seneca non sa se deve lodare o vituperare i vini di quelle parti. Turn., lib. XXX, cap. 26.

(8) Ateneo, lib. I, pag. 33: Ἀδριανός οἶνος, vino d'Adria, città nella provincia di Venezia, da cui preso ha il suo nome il mare Adriatico.

(9) Di Gravisca, città marittima, colonia romana dell'Etruria presso *Centum Celles.*

(10) Di Statona, città d'Etruria tra Saturnia e Roseto, ov'è ora Castro.

(11) Città che divenne col suo porto l'emporio il più grande e più celebre della nazione.

(12) Marziale, lib. III, ep. 82: " Ligurumque nobis saxa quum ministrentur „, ecc.

(13) Città nella Gallia Narbonese, oggi Beziers. Vi ha oggi un vino generoso che si chiama *vin muscat de Frontignan.*

conciassero con l'erbe ed altre cose nocive. Poichè essi adoperano fin l'aloè e con esso falsificano il colore ed il sapore (1) „. Erano stimati anche i vini Tarentini (2), quelli del monte Aulone, luogo valloso del paese Tarentino presso Saturo, oggi *Melone*, i Serviziani (3), quelli di Cosenza, di Tempsa (4), di Bebia (5) ed i Turini, i più nobili vini della Lucània, che si facevano in Turio. La Campania oltre quelli già ricordati aveva anche i Tribellici (6), a quattro miglia da Napoli, presso Capua i Caulini (7), i Trebulani (8), i Trifolini (9), i Pompeiani. Tra i vini esteri poi erano in grande rinomanza presso i Romani i Laletani di Spagna (10), i Tarraconesi (11), i Lauronesi (12), e quei di Maiorica e Minorica (le Baleari).

In Grecia quelli di Taso, di Chio (13) e di Lesbo (14). Ma sopra

---

(1) Marziale, lib. X, ep. XXXVI: " Improba Massiliae quidquid fumaria cogunt, " accipit aetatem quisquis ab igne cadus „. E nel lib. III, ep. LXXXII: " Vel cocta " fumis musta Massilianis „.

(2) Lodati da Marziale, lib. XIII, ep. CXXV, e da Ateneo, lib. I, pag. 27.

(3) Andrea Baccio legge in Plinio, lib. XIV, 6, *Seberniani*, dalla nobile città che sarebbe oggi *San Severino.*

(4) Di queste due città parla Plin. nel lib. III, cap. 10.

(5) Da Ateneo, lib. I, pag. 27, è posto tra i vini d'Italia, Βαρβῖνος οἶνος.

(6) Ὁ ἐν Νέᾳ πόλει Τρεβελλικὸς οἶκος, dice Galeno presso Ateneo, lib. I, p. 27: εὔκρατος τῇ δυνάμει, εὐστόμαχος, εὔστομος

(7) Erano simili ai Falerni, dice Galeno, *loc. cit.* Sui vini Caulini vedi Camil. Peregrino nella *Camp. Fel.*, pag. 515.

(8) Cognominati *Baliniensi*, de' quali parla Plinio nel lib. III, cap. 9.

(9) Si crede che questi vini avessero avuto il nome da un territorio della Campania vicino a Cuma. Giovenale, *Sat.*, 9, v. 56: " Et Trifolinus ager fecundis vitibus " implet, suspectumque iugum Cumis „. Marziale non li crede tanto nobili, lib. XIII, ep. CXIV: " Trifolinum vinum: Non sum de primo, fateor, Trifolina Lyaeo, Inter " vina tamen septima vitis ero „.

(10) Marziale, lib. VII, ep. LII: " Et Laletanae nigra lagena sapae „.

(11) Marziale, lib. III, ep. CXVIII: " Tarraco, Campano tantum cessura Lyaeo, " haec genuit Tuscis aemula vina cadis „. Silio ancora, lib. III, 370: " Latio tantum " cessura Lyaeo Tarraco „.

(12) Λαύρων, città della Spagna Tarraconese, devastata col fuoco da Sertorio, siccome si rileva dalla vita di lui in Plutarco, pag. 577.

(13) Sono queste due specie di vini lodate da Ateneo nel lib. I, pag. 28. Lo stesso al Chio antepone quello che chiamano *arvisio*. Così pure Galeno, κατὰ τόπους, lib. II, cap. 1, pag. 364, e nel lib. IV, cap. 6, pag. 431. Virg., *Ecl.*, dice: " Vina novum fundam " calathis Arvisia nectas „. E Silio, VII, 210: " Tmolus et ambrosius Arvisia pocula " succis „.

(14) Del quale parlano Alessio ed Archestrato presso Ateneo, lib. I, pag. 28 e 29

tutti gli altri aveva grazia il Clazomenio, perchè lo condivano meno con l'acqua di mare, secondo Plinio (1). Il Tmolio (2) per sè non aveva grazia come vino, ma mescolando la dolcezza d'esso con la durezza di altri, pigliava soavità. È degno anche di menzione il Sicionio, il Cíprio, il Telmesico, il Tripolitico, il Berizio, il Tirio, il Sebennitico (3). Questo si aveva in Egitto, fertile per tre sorti d'uve, la Tasia, l'Etala e la Peuce, nomi che vogliono indicare il loro colore fuliginoso e somigliante alla pece.

Dopo i vini suaccennati erano stimati anche l'Ippodamanzio (4), il Mistico (5), il Cantarite (6), il Protropo Gnidio (7), il Catacecaumenite (8), il Petrite (9), il Miconio (10). Ricorda Plinio che il Mesogite (11) faceva dolere il capo e che l'Efesio non era sano, perchè s'univa con l'acqua salsa e vino cotto. Quello di Apamea (12) poi si confaceva molto col mulso, come anche il vin Pretuzio d'Abruzzi, di cui abbiamo parlato innanzi, perchè la proprietà di vini dolci si è di non mescolarsi mai bene insieme (13). Non era più in uso ai suoi tempi il Protagio (14), il quale dalla scuola di Esclepiade era stato

---

(1) Detto dalla città, della quale Plinio parla nel lib. V, cap. 31.

(2) Dal monte Tmolo. Di questo vino parla Vitruvio, lib. VIII, cap. III, pag. 161.

(3) Ciascuno prese il nome dalla città d'onde proveniva. Il Sicionio è lodato da Ateneo, lib. I, pag. 33. Al Berizio ed al Tirio si potrebbe aggiungere il Gazetico, che si aveva in Gaza, città di Palestrina. Lodano questa specie di vino: Sidone Apollinar.. carm. 15, *ad Ommazio;* Corippo, lib. III, num. 3; Cassiodoro, lib. XII, ep. 12.

(4) Questo vino credesi appellato dalla sua generosità: da *δυμάζειν*, domare, e da *ἵππος*.

(5) Forse dall'isola Misto, della quale Plinio parla nel lib. IV, cap. 19.

(6) Questo vino ha avuto l'appellazione dalla vite dello stesso nome. Teofrasto. lib. II, cap. 20: *ἄμπελος ἡ λεγομένη κανθάρεος.*

(7) Sul *protropo* vedi a pag. 169. Gnido, città della Doride nella Caria, e proprio nel promontorio, ora Capo Crio.

(8) S'aveva nella Meonia, siccome si legge in Vitruvio, lib. VIII, cap. 3, pag. 161.

(9) Da Petra d'Arabia.

(10) Dall'isola Micono, della quale parla Plinio, lib. IV, cap. 22.

(11) S'aveva dal monte Tmolo. Diosc., lib. V, cap. 10: *Ὁ δ' (οἶνον) ἐκ τῆς Ἀσίας, Μεσογείτης ἐκ τοῦ Τμόλου κεφαλαλγής, καὶ νεύρων βλαπτικὸς.*

(12) Da Epamea. Vedi Plin., *H. N.*, lib. V, 29.

(13) Plin., *H. N.*, lib. XVII, cap. 35: " Mixtura generum etiam in vino, non modo " in musto discors. „. Conf. lib. XIV, cap. 7.

(14) Quasi vino di prima e precipua qualità: *προτάγιον, διὰ τὰ πρῶτα ἄγειν.*

messo in credito come ogni altro buon vino d'Italia. Apollodoro, medico, nel suo libro, col quale persuadeva al re Tolomeo quali vini avesse potuto bere, non essendo ancora conosciuti quelli d'Italia, lodò il Naspercite del Ponto, poi l'Oretico (1), l'Eneate, il Leucadio, l'Ambraciote (2) ed il Peparezio, che egli prepose a tutti, ma che disse essere di minor fama, perchè non piaceva se non dopo 6 anni (3).

. Il Cretico (4) era stimato migliore del passo Cilicio e dell'Africo, il quale crediamo che fosse il vino Mareotico non ricordato da Plinio, ma descritto da Ateneo (libro I, capitolo 25), che ci dice esser chiamato Alessandrino, perchè il lago Mareotico, donde prendeva il nome, è ad Alessandria vicino.

Abbondante era la vite in quel sito, dice l'autore medesimo, e produceva uva soavissima e vino eccellentissimo, bianco, dolce, leggiero, odoroso, diuretico. Ateneo stesso loda non meno del Mareotico il vino teniotico e quello di Antilla nella prossimità di Alessandria: dice essere sopra tutti leggiero e salubre il vino della Tebaide, specialmente quello che nasce presso la città di *Coptos.* Afferma molto abbondante essere la vite sulle sponde del Nilo, per tutto dove scorrono le sue acque, ed avere il vino di ciascuna di quelle viti il suo speciale sapore e colore. Di fatti ne' monumenti egizi è molte volte rappresentato il vaso *del vino* con su talora la parola *erp* o altri caratteri per significare le diverse qualità del vino. Delle quali il Rosellini (5) raccolse fino a sette differenti o nella tomba di Menofre a Saggàrah o a Benì-Assan o a Tebe; di quattro solamente ci dà il nome: *vino bianco, vino del basso Egitto, vino dell'alto Egitto, vino mareotico.* Il Cretico, il Cilicio ed il Mareotico, tutti vini dolci, si facevano con l'uva

---

(1) Od Oreotico, da Oreo, città d'Eubea.

(2) Delle città Eneate, Leucadio ed Ambraciote parla Plinio nel lib. III, cap. 2.

(3) Dell'isola Pepareto, appellata Euoeno dalla fertilità del vino, parla Plinio nel lib. IV, cap. 23. Ricorda il vino Peparesio anche Aristofane presso Ateneo, lib. I, pag. 29.

(4) Credesi fatto con la malvasia. Vedi Baccio, lib. VI, pag. 23. " Passum a Cretico " Cilicium probatur et Africum ". Plin., *H. N.*, lib. XIV, cap. 9.

(5) *Monumenti civili dell'Egitto,* parte 2ª, tom. I, pag. 368.

che i Greci chiamavano *stica* ed i Latini *apiana* (1), o con la *scirpula* (2). Si lasciavano lungamente seccare al sole le uve e cuocere nell'olio. Alcuni prendevano qualunque uva dolce, purchè bianca, e la facevano seccare al sole, infino a che restava poco più della metà del peso, ed usavano lo stesso processo che abbiam ricordato parlando del *vin passo*.

(1) Vedi cap. III.

(2) Di questa specie d'uva Plinio fa menzione nel lib. XIV, cap. 4, con queste parole: " Item scirpula passo acino ".

CAPITOLO VII.

VINI CONTRAFFATTI - SIDRO E BEVANDE DI FRUTTA FERMENTATE - CERVOGIA E BIRRA - INFUSIONI NEL VINO - OLII ESSENZIALI E DISTILLAZIONE - ACETI - INCONTINENZA DEI ROMANI NEL BERE.

I naturali progressi, che fecero nell'agricoltura gli antichi popoli d'Italia, dilatando i mezzi della produzione de' beni, avevano potuto mantenere ancor dopo la seconda guerra Punica la medesima copia e l'usato basso prezzo di qualsivoglia sorta di derrate (1); ma tosto che l'altera ed usurpatrice Roma portò il suo dominio su tutta la penisola, si videro in breve sostituiti mezzi più desiderabili e certamente più costosi e precari per la sussistenza. È noto come le terre furono assegnate alle colonie, o dichiarate di ragione della repubblica (2): dalle prime traeva l'erario solo un piccolo censo, mentre le seconde, allogate per leggi da' censori a laboriosi affittuari, sopportavano tutte le gravezze della finanza di Roma, principalmente la decima de' prodotti ed una gabella sui pascoli (3). Per tale nuovo stato di cose crediamo che l'industria vinicola ricevesse una forte scossa, ed il prezzo del vino rincarisse sensibilmente. È naturale che allora spe-

---

(1) A tempo di Polibio (II, 16) chi viaggiava per l'alta Italia era nudrito nelle osterie senza far prezzo, per un solo mezzo asse. Altre particolarità sul prezzo vile de' viveri ai tempi antichi si traggono da Plinio, XVIII, 3.

(2) Bulanger, *De tributis et vectigalibus populi romani*. Burmann, *De victig. pop. rom.*

(3) Queste due specie di copiose vettigali si chiamavano in linguaggio fiscale *Decumae et Scriptura*.

cialmente i poco onesti speculatori a scopo di lucro si dessero a spacciare i vini contraffatti. Questo brutto mercato dovette sempre più aumentare con la scarsezza dei vini puri, che ne seguì sotto l'impero, sia per la lussuria e l'incontinenza de' Romani, sia per le altre ventotto colonie, con cui Augusto, al dir di Svetonio (1), popolò l'Italia, ed invece di ristorare l'agricoltura e la popolazione, portò il colpo più fatale alle nostre contrade, opprimendo le città più floride con aggravio intollerabile. Plinio ci fa sapere che gli antichi con pareri diversi giudicarono migliore chi uno e chi un altro vino: “ e poniamo, soggiunge, che s'accordassero tutti, nondimeno quanto pochi sono quei vini che si possono avere schietti!„ (2)

S'era giunto a tanto che solo i nomi delle olle si vendevano e subito ne' tini della vendemmia si contraffacevano i vini. Si può dire che più sinceri eran quelli che stimavansi i più ignobili, ed il vino Sabino, che andava a sì vile prezzo (3), poteva reputarsi uno de' migliori, perchè il meno contraffatto. Moltissime specie di vini contraffatti, dice altrove il sopracitato autore, sono state rinvenute fin dalla più remota antichità (4); noi cercheremo di ricordare le principali.

Si otteneva con l'uva psizia o aminea l'onfacio, allorchè gli acini erano della grandezza di un cece, innanzi che sopravvenisse la canicola (5). Ponevansi gli acini pigiati col proprio succo in un vaso, e quando per l'effervescenza del succo si era in esso formata una certa lanugine, si toglieva questa insieme con gli acini, ed il rimanente si faceva stare al sole, avendosi cura che non prendesse la rugiada e che fosse in vaso di rame di Cipro. Era stimato il migliore quell'onfacio che aveva un color rosso ed era più aspro e più pun-

---

(1) *In August.*, 46.

(2) *H. N.*, lib. XXIII, cap. 1.

(3) “ Vite potabis modicis Sabinum Cantaris „. Horat., lib. I, carm. XX. Altrove dice che le terre sabine avrebbero prodotto anzi pece e incenso che uve. E Marziale, X, 49, 3: “ Propinas modo conditum Sabinum, et dicis mihi, Cotta: vis in auro? “ Quis plumbea vina vult in auro? „

(4) *H. N.*, lib. XIV, cap. 16.

(5) Plin., *H. N.*, lib. XII, cap. 27: “ Oleum et omphacium est. Fit duobus generibus et totidem modis, ex oleo et vite „.

gente. Facevasi anche in un altro modo, pestando cioè nel mortaio l'uva acerba, la quale poi si faceva seccare al sole e si riduceva in tanti pastelli.

Manipolavasi anche vino di labrusca, cioè di vite selvatica (1), e si domandava *enantino.* Due libbre de' suoi fiori macerati in un cado di mosto, che era una misura di tenuta quasi un barile, si depuravano dopo trenta giorni. La radice di labrusca e la buccia degli acini dava perfezione a quel vino.

Un'altra specie di vino contraffatto, quello cioè che si chiamava *adinamon*, si confezionava in questo modo (2). Si facevano bollire venti sestari (3) di mosto bianco con la metà di acqua, finchè questa quantità d'acqua aggiunta si fosse consumata tutta.

Altri tenevano al sole per venti giorni dieci sestari di acqua salsa con altrettanto di acqua piovana e li mettevano nel mosto. Questo vino davasi agli ammalati, perchè temevasi che il vino puro recasse loro alcun male. L'*adinamon* facevasi ancora pigliandosi una libbra ed un quarto di seme di miglio con gli stessi gambi, e si mettevano a molle in due congi di mosto: dopo un mese il tutto si passava nel colatoio.

Il sidro, o sugo fermentato della pera e del pomo, era anche una bevanda, che si usava presso i Romani in cambio del vino. Secondo Fortunato di Poitiers, esso figurava giù fin dal 587 sulla tavola di santa Radegonda regina di Francia; ma noi crediamo che, prima che la vite fornisse col suo prezioso liquore una bevanda più aggradevole, in quei paesi come anche in Germania ed in quelli più settentrionali, il sidro fosse d'uso generale.

Nell'Italia si doveva usare specialmente in quei luoghi dove erano in abbondanza i pomi ed a prezzo mite, ed il ricolto delle uve era scarso. Si sa che non tutti i pomi sono i più adatti per preparare sidro

---

(1) Con le stesse parole Diosc., lib. V, cap. 33: *ὁ δὲ οἰνονθίνος σκευάζεται οὕτω λαβὼν τῆς ἀγρίας ἀμπέλου*, ecc.

(2) *'Αδύναμος οἶνος*, Diosc., lib. V, cap. 13, cioè *vino impotente.*

(3) Misura che era la sesta parte del congio; con essa si misuravano così le cose liquide che le solide.

di gusto piacevole e che si conservi gran tempo; per esempio: i pomi dolci lò forniscono torbido e di fabbricazione malagevole, ed i pomi acidi lo danno di gusto aspro e che non aggradisce. Non conòsciamo però con quali pomi i Romani preparassero il sidro, solo sappiamo che le specie dei pomi erano molte, e che i pomi serici detti anche zizifi da Columella e da Galeno sono le nostre giuggiole; i pomi lanati, secondo Plinio, sono quelli che hanno la scorza coperta di lanugine come le persiche. Del resto i pomi anticamente presero il nome da quelli che li introdussero la prima volta, come i Manliani da Manlio, i Mariani da Mario, i Claudiani da Claudio, gli Apiani da Appio, ecc. Molti hanno preso nome dalla città o luogo dove erano stati prodotti, come Pelusiani, Delfici, Tiburtini, Camerini, ovvero come piace a Columella, Amerini, Greculi, ecc. Presso i Greci erano molto celebri i Corintiaci (1).

Si faceva ancora il vino detto *sicite* co'fichi, chiamato da alcuni *palmiprimo*, da altri *catorchite*. E chi voleva che non fosse dolce, invece dell'acqua, vi metteva altrettanto cremore di vinaccia (2). Facevasi anche vino di siliqua siriaca (forse carrubo o guainella) di melagrane, di corniole, di nespole, di sorbe, di more secche e pinocchi (3).

“ *Nulla in parte mundi cessat ebrietas :* non v'ha paese del mondo, dove gli uomini non si ubbriacano, dicevano i Romani (4), i conquistatori del mondo allora conosciuto. È per verità in quei luoghi, dove c'era penuria di vino, si usava un liquore fermentato fatto di orzo, di avena, di oliva, di miglio e di panico, che in sostanza è la nostra birra (5). Esso, conosciuto da tempi remoti, era chiamato

---

(1) Plin., lib. XIV, cap. 14 e 15.

(2) Diosc., lib. V. cap. 41 : Καὶ ὁ κατορχίτης δέ ὅν ἔνιοι συκίτης καλοῦσιν, ἐν Κυπρῳ σκευάζεται ὁμοίως τῷ φοινικίτη.

(3) Hard.: “ Nuclei pineae nucis Gallis, *des pignons, les noyaux de pommes de* “ *pin.* Vini ex iis parandi modum edocet Diosc., lib. V, cap. 44, apud quem στρο- “ βιλίτης οἶνος, a strobilis, hoc est a nucleis pineis appellatur ”.

(4) Plin., *H. N.*, lib. XIV, cap. 22.

(5) Si sa che la birra è quell'alcoolico che risulta dalla fermentazione del grano tallito, aromatizzato con *luppolo*, e si prepara mettendo l'orzo nell'acqua per farlo germogliare, perchè così si producesse la *diastasi* e poi la *destrina* e il *glucosio*.

presso i Latini cervisia o cerevisia, da Cerere, perchè si forma dalle biade, dono di quella dea. Tra le birre più riputate dell'antichità si aveva la bibita palersiana, così detta dalla città in cui si fabbricava. Ateneo è di parere che gli Egiziani avessero trovato il rimedio per quelli che difettassero di vino. " Una bevanda, dice, fatta d'orzo fermentato, cotanto li allieta, che cantano, saltano e fanno tutte le cose che sogliono fare gli ebri ". Ciò è anche confermato da Aristotile che parla dell'ubbriachezza prodotta dalla birra. Teofrasto la chiama vino d'orzo, come anche Erodoto. Diodoro Siculo poi dice che la cervogia egiziana era quasi eguale al vino in forza e sapore. Pare che i Romani ed i Greci non facessero tanto uso della birra, però veniva generalmente usata dalle nazioni da esse dette barbare, di cui il suolo e il clima erano meno favorevoli alla coltivazione della vite. Apparecchiavasi dagli Iberi (quelli della Georgia e non della Spagna) (1), in Francia (2), in Egitto, (3), in Germania (4) ed in Liguria (5) con nomi diversi, ma in un medesimo modo. Gli Iberi, che avevano già imparato come la bevanda potesse invecchiare quanto il vino, ed i Traci, in luogo di bere la loro birra o cervogia dentro tazze, se la ponevano innanzi dentro un ampio cratere, talvolta d'oro e d'argento: ed essendo esso ricolmo in fino all'orlo, gli ospiti, allorchè si facevano brindisi tra loro, bevevano insieme chinandosi sopra lo stesso cratere, ed adottando il metodo più raffinato, di succhiare cioè il liquore mediante de'cannelli. Gli Scandinavi e le altre nazioni settentrionali, offrivano libazioni di cervogia ai loro Dei, e speravano che il berla in presenza di Odino nel cranio dei nemici, sarebbe stata una delle gioie del loro paradiso, il Valhalla.

---

(1) Plin., *H. N.*, lib. XIV, cap. 22.

(2) " Unde, quis es Liber? hic sit mihi Liber amicus? Non mihi tu notus sed puer " ille Jovis. Ille ut nectar olet: tu ceu caper: an fera te gens. Ex spica genuit Celtica, " vitis egens? Hinc cerealis eras meliori iure vocandus. Non satur ex Semela matre, " sed ex semila ". *Antol.*, lib. I, cap. 59, epigr. di Giuliano imp.

(3) Ecateo ap. Athen., lib. X, pag. 447, ed Erod., *Euterp.*, lib. II, n. 77, pag. 118.

(4) " Hic noctem ludo ducunt et pocula laeti fermento, atque, acidis imitantur " vitea sorbis ". Virgil.

(5) Strab., IV, pag. 140.

Leggesi negli scrittori antichi che moltissime specie di vini con principî aromatici, coloranti ed altri solubili, estratti da' corpi per mezzo dell'infusione, avevano presso i Romani una grande importanza commerciale, in ragione de' loro diversi usi. Per la qual cosa si ammaccavano o pestavano piante, fiori d'ogni sorta, per farne infusioni nel mosto, e s'immergevano nel vino molte materie di tessitura delicata, che si lasciano facilmente penetrare dal liquido, cui cedono prontamente tutti i loro principî. Tali processi costituivano vere soluzioni o estratti, i quali, come si sa, ottengonsi dalla decozione, dall'infusione o dal semplice succo spremuto da un vegetale, ridotto dal calore ad una sostanza varia dal quasi liquido al solido.

" Con le piante, dice Plinio (1), le quali nascono negli orti, si fanno infusioni nel vino, cioè con radici, cunila, seme d'appio, nepitella (2), sermollino (3), marrobbio, nardo gallico, siriaco e celtico (4), aspalato, amomo, abrotano (5), costo (6), calamo, cinnamomo, cassia, scilla (7), fiori e foglie di rose peste, ecc. (8) ". Di queste piante, alle quali si attribuivano virtù medicinali, si mettevano due manate in un cado di mosto, un sestario di sapa ed un'emina d'acqua misura che conteneva mezzo il sestario. Esclepiade compose

(1) *H, N.*, lib. XIV, cap. 21.

(2) Lat. *nepeta;* vuolsi così detta dal latino *nepa*, scorpione, perchè credevasi buona a guarire il morso dello scorpione. Lemery.

(3) *Serpyllum*, pianta che ha gli steli legnosi, striscianti, ramosi, più o meno pelosi, il fiore rosso e bianco.

(4) Diosc., lib. V, cap. 64.

(5) " L'abrotano ha odor giocondo e grave: fiorisce l'estate e il fiore è di color d'oro. Nasce da se medesimo, da se stesso con la punta si propaggina ". Plin., *H. N.*, lib. XXI, cap. 10. E nel cap. 21 dello stesso libro: " L'abrotano è di due specie, cioè di piano e di poggio, maschio e femmina; l'uno e l'altro sono amari come l'assenzio. Il siciliano è eccellentissimo, poi viene quello di Galazia ".

(6) Il costo aromatico fatto dalla pianta detto *costus* nasceva principalmente nell'isola di Patan, all'imboccatura del fiume Indo, nelle vicinanze della Persia. Orazio, lib. III, 1, 43, lo appella *Achaemenium costum* a cagione di Achemene re di Persia

(7) Colum., lib. XII, cap. 33.

(8) Intorno a queste diverse specie d'infusi nel vino vedi Dioscoride, il quale chiama *timbrite* quello fatto con la timbra o cunila (lib. V, cap. 60), *origanite* quello con l'origano (cap. 61), *selinite* con seme d'appio (cap. 74), *abrotonite* con l'abrotano (cap. 62), *calamintite* col mentastro (cap. 62), *prasite* col marrobbio, ecc.

un libro, secondo Plinio, del modo di dare il vino come rimedio nelle malattie. La radice degli asparagi pesta e bevuta in vino bianco, mitiga i dolori de' lombi e de' reni e rompe la pietra (1). L'origano o regamo, che nel sapore è simile alla cunila, e poco differente, al dire dello stesso autore, dall'issopo, è utile col vin bianco allo stomaco, con l'acqua tiepida alla crudità, e guarisce il morso de' ragni e degli scorpioni (2). La menta selvatica o mentastro (3) promuove l'orina, e se il vino è amineo, leva il male della pietra e tutti i dolori interni. Le radici di navoni prese con l'aceto e col miele, scacciano i vermi. Se poi se ne fa decozione col vino, si ottiene buon rimedio per le crepature (4).

Il vino col miele era detto mulso, chiamato οἰνόμελι e μελίκρατον dai Greci ed era dato ne' conviti (5). Quelli che non avevano niente mangiato il giorno, incominciavano il loro desinare dal mulso (6). Il mulso di vin vecchio, dice Plinio, è sempre utilissimo e facilissimamente s'incorpora col miele, il che non avviene col vino dolce (7). Bevendo il vin melato, molti hanno vissuto fino a tarda età. Romolo Pollione, il quale aveva varcato i cento anni, domandato dall'imperatore Augusto, come avesse fatto a conservare tanto tempo il corpo e l'anima nel suo pieno vigore, rispose: Dentro col vin melato, e fuori con l'olio, cioè bevendo il vin mulso ed ungendosi il corpo con l'olio.

I Latini poi appellavano acqua mulsa (*mulsea aqua*) quella che i Greci dicono ὑδρόμελι, cioè acqua e miele (8).

Columella dice che avesse la stessa forza del mulso, e si otteneva

---

(1) *H. N.*, lib. XX, cap. 10, e lib. XXIII, cap. 1.

(2) Plin., *H. N.*, lib. XX, cap. 17.

(3) Plin., *H. N.*, lib. XX, cap. 14. Sul mentastro leggi Diosc., lib. III, cap. 37.

(4) Si metteva il peso di due denari in due sestari di mosto. Plin., *H. N.*, lib. XX, cap. 4. L'oncia è di 24 denari pesi, ed il denaro peso è di 24 grani. Paol. Abb., *Cod. riccard.*, 254, pag. 76.

(5) *De vita pop. Rom.*, III, 16.

(6) Horat., *Sat.*, II, IV, 26.

(7) *H. N.*, lib. XXII, cap. 24.

(8) Hard.: " Ὑδρόμελι, ab aqua et melle. Latini aquam mulsam vocant: Galli " de l'hydromel. De eo rursum ", lib. XXII, cap. 51.

in vari modi (1). Alcuni mettevano miele in acqua piovana, tenuta molti anni in vasi, altri mettevano acqua fresca a cuocere fino a che si riducesse alla quarta parte del suo volume, e quando essa era raffreddata vi mescolavano miele.

Mettevasi per uso medicinale anche il pepe nel vino, e facevasi il nettarite con l'infusione nel vino dell'erba detta elenio (2), chiamata volgarmente enula campana o lella, l'absintite (3), immergendo le scope dell'assenzio nel vino, ovvero facendo bollire una libbra d'assenzio in quaranta sestarj di mosto fino a che questo si riducesse alla terza parte del suo volume. L'issopite s'otteneva mettendosi tre once d'issopo in due congi di mosto o pestandole nel vino (4). Fa d'uopo anche notare che gli antichi ottenevano l'issopite, seminando l'issopo intorno alle radici delle viti, così pure l'elleborite e la scammonite seminando tra i vigneti l'elleboro e la scammonea (5). " Giacchè, dice Plinio (6), maravigliosa è la natura delle viti, di tirare a sè il succo delle altre piante, siccome ce lo dimostrano i vini che si fanno nei luoghi paludosi di Padova, i quali sanno di salcio, e quelli di Acaia (7), i quali hanno la potenza di procurare l'aborto ".

Tra l'altre specie di vino con aromati si ricorda lo stecadite, fatto collo stecade (8), il tragoriganite col tragorigano (9), il dictamnite col dittamo (10), l'asarite con l'asaro, (11) il daucite col

---

(1) Lib. XII, cap. 12. Conf. Plin., *H. N.*, lib. XIV, cap. 17: " Fit vinum et ex aqua " ac melle tantum. Quinquennio ab hoc servari caelestem iubent. Aliqui prudentiores " statim ad tertias partes decoquunt, et tertiam mellis veteris adiiciunt: deinde XL " diebus Canis ortu in sole habent. Alii diffusa ita X die obturant. Hoc vocatur hydro- " meli, et vetustate saporem vini habet ".

(2) Diosc., lib. V, cap. 66.

(3) *Geop.*, lib. VIII, cap. 20.

(4) Diosc., lib. V, cap. 50. *Geop.*, lib. VIII, cap. 14.

(5) Cat., *De R. R.*, cap. CXV.

(6) *H. N.*, lib. XIV, cap. 16.

(7) Anche in Egitto l'uva detta *ecbolada* faceva lo stesso effetto. *Ecbolada*, in greco 'Εκβολάς, che significa *aborto*, da ἐκβάλλω, *eiicio*.

(8) Specie di pianta aromatica di sapore acre ed amariccio. Diosc., lib. V, cap. 52.

(9) Specie di pianta del genere *thymus*, che cresce sui luoghi elevati e che dalle capre cercasi avidamente. Diosc., lib. V, cap. 55.

(10) Specie d'origano, le cui sommità fiorite entrano nella composizione della teriaca, del mitridate, del discordia, della confezione di giacinto. Diosc., lib. V, cap. 57.

(11) Erba di montagna con le foglie angolose come quelle dell'ellera, e co' fiori

dauco (1), l'elelisfacite con l'elelisfaco (2), il panacite col panace (3), l'acorite con l'acoro (4), il conizite con la conizza (5), il timite col timo (6), il mandragorite con la mandragora, il maratrite col maratro (7), il petroselinite col seme di prezzemolo (8), il peganite con la ruta (9), il gleconite col puleggio (10), il telite col fieno greco, l'anetite o vino d'anisi con l'aneto (11).

Si facevano vini ed infusi col legno e coccole di cedro (12), col gi-

---

come quelli del giusquiamo. Le sue foglie sono di sapore acre e nauseante, usate in medicina come emetiche e purgative. Diosc., lib. V, cap. 68.

(1) Genere di piante ombrellifere, così dette perchè stimolano e riscaldano. Dioscoride, lib. V, cap. 70.

(2) Salvia officinale o salvia assolutamente.

(3) L'ipponaco è il sugo che stilla dalla radice ovvero dal gambo intaccato del panace, chiamato panace erculeo da Diosc., lib. V, cap. 72.

(4) Pianta che ha le foglie a forma di spada, ed i fiori giallastri disposti in fiocchi, Cresce in riva alle acque; ha virtù antiscorbutiche ed antisettiche. Diosc., lib. V, cap. 73.

(5) Erba di più specie; le principali sono: conizza maggiore e conizza minore; l'acutezza del suo odore mette in fuga le pulci. Diosc., lib. V, cap. 63.

(6) Pianta che trasse il nome dall'uso che ne facevano gli antichi prima della posteriore invenzione dell'incenso, bruciandone ne'sacrifici, affinchè spandesse un odor soave atto a superare e togliere quello ingrato delle vittime che immolavasi. V. Dios., lib. V, cap. 59.

(7) *Geop.*, lib. VIII, cap. 9.

(8) " Il prezzemolo non meno della ruta e della menta col vino e con un po' d'aceto medica il morso degli scorpioni terrestri e il veleno di marini. Alcuni lo danno col vino a chi non può andare di corpo. Giova col vino alla lagrima „. Plin., *H. N.*, lib. XX, cap. 12.

(9) " Fra le ottime medicine è la ruta; la domestica ha le foglie più larghe e i rami più germoglianti, la selvatica è di sapore aspro e gagliardo. Se ne trae il sugo bagnandola un po' con l'acqua e poi pestandola, il quale sugo si ripone in un bossolo di rame „. Plin., *H. N.*, lib. XX, cap. 14.

(10) Pianta aromatica del genere menta. " Si deve cuocere il vino nel puleggio, in fino a che la terza parte se ne consumi. Questo vino si dà contro il veleno dei serpenti ed è buono pe' freddi del verno „. *Geop.*, lib. VIII, cap. 7.

(11) " L'aneto è tanto simile al finocchio che difficilmente, se non si assapora, si distingue da esso. I suoi sensi sono acri, eccitanti, aromatici, carminati. Gli antichi credevano che aumentasse le forze del corpo, inducesse sonno e provocasse l'orina. *Geop.*, lib. VIII, cap. 3. „ Pitagora, dice Plinio, loda assai gli anisi molto crudi o molto cotti. Verdi o secchi sono desiderati in tutte le cose che si condiscono e s'intingono. Mettonsi sotto la crosta del pane. *H. N.*, lib. XX, cap. 11. V. Dios., lib. III, cap. 60, da cui Plinio ha tratto tali notizie.

(12) Fatti alcuni tagli agli alberi in Soria, s'aveva l'umore, col quale si conservavano lungamente i corpi morti in Egitto. Dios., lib. V, cap. 45.

nepro, col terebinto (1), col lentisco (2), col cipresso, col lauro (3), col loto e con le palme, la quale bevanda era in uso presso gl'Indiani, i Parti e tutto il Levante, e si otteneva prendendosi un moggio delle più mature, le quali si chiamavano chidee (4), e si mácerava in tre congi d'acqua.

Non vorremmo pertanto andare oltre senza fare un cenno della tanto rinomata murrina presso i Romani (5), che era una specie di vino dolce aromatizzato con mirto, bevuto specialmente dalle donne (6). Columella (7) ci descrive il modo come fare tal vino, creduto buono per i dolori di ventre, per il flusso e per fortificare lo stomaco debole. Egli dice che vi sono due specie di mirto nero e bianco. " Si colgono le coccole mature del nero e se ne cavano i semi, senza i quali si seccano al sole e si pongono in vaso di terra in luogo fresco. Nella vendemmia poi si colgono di vecchio arbusto, ovvero di antichissime viti aminee le uve ben mature, quando v'è il sole, e fatto il mosto, si mette in un vaso a bollire. Ma prima che bolla, si deve avere pestato con diligenza le coccole del mirto riposto e pesato tante libbre quante anfore di vino si vuole condire. Si sparge nel vaso, come farina, il mirto pestato, avendosi cura che non cada una massa sopra

(1) Dios., lib. V, cap. 46.

(2) È un bell'arbusto che si coltiva sin dalla più remota antichità nell'Asia Minore e particolarmente a Scio per trarne il mastice. V. Dios., lib. V, cap. 38.

(3) " L'olio del lauro è migliore quanto è più fresco e più verde di colore. L'olio del cipresso fa gli stessi effetti di quelli del cedro ". Plin., *H. N.*, lib. XXIII, cap. 4.

(4) V. Dios., lib. V, cap. 40. Sulle parole palme *chidee* così dice Hard. in Plin., lib. XIII, cap. 9: " Chydaeos. Hoc est plebeias, viles ac vulgares. Suidas, *Χυδαῖος, εὐτελής, πάμπληθης* Glossae Graeco. Lat. *Χυδαῖος*, vulgaris... Vide Onomasticon Rosweidi, in vitas patrum, verbo Chydaeum vinum, pag. 1021. Vide et Epiphan. ad Haeres., lib. I, pag. 18 ".

(5) " Laudatissima apud priscos vina erant, mirrhae odore condita, ut apparet " in Plauti fabula, quae Persa inscribitur, quanquam in ea et calamum addi iubet. " Ideo quidam aromatite delectatos maxime credunt. Sed Fabius Dessennus his " verbis decernit: Mittebam vinum pulcrum, murrinam ". Plin., *H. Nat.*, lib. XIV, cap. 13.

(6) " Antiquae mulieres maiores natu bibebant aut sapam, aut defrutum aut passum, quam murrhinam Plautum quidam appellare putant ". Varr., *De vita p. Rom.*, libro I.

(7) Lib. XII, cap. 38.

l'altra. Quando il mosto avrà bollito, e si sarà purgato per ben due volte, di nuovo si pestano altrettante coccole, come abbiamo detto, e si mescola il tritume nel mosto con una stecca in modo da renderlo come spesso brodo. Passati nove dì, si purga nuovamente il vino e con le scope di secco mirto stropicciasi il vaso e si copre, perchè non vi cada alcuna cosa. Fatto questo, dopo sette dì tornatosi a purgare il vino, si tramuta in anfore bene impeciate, e di buono odore, procurandosi di versarlo chiaro. Si fa il vino mirtito anche in un altro modo. Si lascia bollire tre volte il miele attico (se non si ha quello attico, si sceglie il migliore), ed ogni volta si raffina, togliendo spesso la spuma con diligenza come prima si raffredda. Si colgono coccole di bianco mirto ben mature, sì da non romperne i semi, e racchiuse in una sporta di legno, si mettono sotto forte pressione. Sei sestari di sugo si mescolano con un sestario di mele cotto ed il tutto s'infonde nel vaso, il quale poi fa d'uopo che sia coperto in guisa, che non v'entri l'aria. Tale operazione però si fa in dicembre, nel quale tempo sogliono esser maturi i semi del mirto, e si deve osservare che vi sia stato sereno per sette giorni o almeno tre, prima che si raccolgano le coccole, e che non abbia piovuto, nè si raccolgano con la rugiada. Alcuni colgono bianche o nere coccole di mirto, e dopo di averle per due ore alquanto seccate all'ombra, le rompono in guisa che i semi rimangano interi. Allora le spremono in un sacco di lino, e per colatoio di giunchi fanno passare l'umore in vasi impeciati, nè vi mescolano miele o altra cosa. Questo liquore non si mantiene molto ed è utile in medicina. Fanno bollire alcuni questo sugo fino a che si riduca alla terza parte del suo volume, e fattolo raffreddare, lo pongono in vasi impeciati. Così dura più lungamente, laddove quello non cotto può durare due anni, purchè si faccia con diligenza „.

È ammesso generalmente che i Romani mescolassero gli unguenti al vino (1), onde Giovenale nella satira VI parlando della moglie avvinata, disse:

Quum perfusa mero spumant unguenta Falerno.

---

(1) " Quosdam unguenta in potu addere „. Plin., *Hist. Nat.*, lib. XIII, cap. 3. " Omphacium quo modo fieret, propter unguenta „. *Id.*, lib. XIV, cap. 16.

Fu argomento di lunghe discussioni, ma ancor non si sa con certezza, come potessero gli antichi mischiare al vino gli unguenti. Certo si è che il vino murrino era condito con gli unguenti, e *μύρον* significa proprio unguento. Non sapremmo dire se riuscisse gustoso al palato tale vino, però facciamo notare che gli unguenti impiegati anche nella profumeria, non consistevano che in olii essenziali, o, come dice Plinio, erano fortemente composti di un succo odorato (essenza) e mucilaggine (materia grassa). Oggi noi otteniamo gli olii essenziali sottoponendo alla distillazione molte sostanze vegetali con una certa quantità d'acqua, ma i Romani conoscevano appena qualcuno di tali olii essenziali, poichè le loro essenze d'olii o essenze artificiali (*olea fictilia*) erano piuttosto soluzioni d'essenze in olii grassi, ottenuti con la macerazione delle piante aromatiche in olii d'ulive. In tal modo ottenevano l'olio di mirto (1), di canna aromatica, di nardo schietto. di maggiorana, di narciso, giuggiolena, di gigli, di rose ecc. De' mercanti di queste voluttà era pieno a Roma il vico Tosco, chiamato anche perciò Vico Unguentario (2): e gli unguenti e profumi costituivano un brano d'industria molto importante nell'antichità. Molte città come Seplasia Capuana (3), Preneste, Corinto, Rodi, Mende in Egitto avevano acquistato sotto questo rapporto molta celebrità.

L'uso dei profumi originario di Persia, era più divulgato nell'antichità che oggigiorno: i Romani lo riguardavano come uno dei più onesti piaceri della vita e giungevano anche a profumare le aquile delle legioni ne' giorni di festa.

L'olio di trementina, preparato con la resina del cedro o del pino, e detto anche *pisseleon*, fu una delle prime sostanze che si è ottenuta per mezzo d'un processo distillatorio, estremamente curioso senza dubbio, ma che prova come lo spirito umano è abile a fare variare i mezzi per arrivare in ultima analisi agli stessi risultati. Ecco il procedimento tale quale ce lo descrive Plinio: « Si appicca il fuoco sotto il

(1) Dios., lib. I, cap. 48. Plin., *H. N.*, lib. XV, cap. 7.

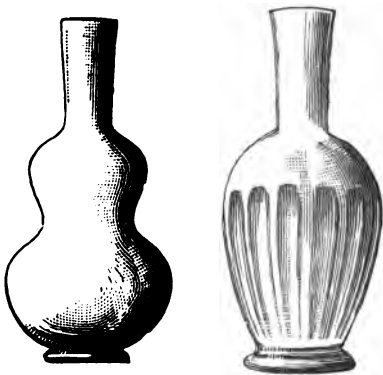
(2) Horat., *Sat.*, II, 3, 228.

(3) Possono vedersi raccolte dal Pellegrino le lodi degli antichi intorno ai famosi unguenti della Seplasia Campana. *Disc.* III, 3.

vaso che contiene la resina; il vapore (*halitus*) s'eleva e si condensa nella lana che si estende sulla copertura del vaso, ove si fa cuocere la resina. Essendo terminata l'operazione, si spreme la lana così impregnata d'olio. Quest'olio si appella *pissinon* o *pisseleon* „ (1). Imperfetto che sia questo processo non è meno degno della nostra riflessione. Un vaso serviva di storta ed uno strofinaccio di lana, di recipiente. Quanti tentativi non sono falliti avanti di far comunicare la storta col recipiente per mezzo d'un cannello o d'un tubo, una cosa che a noi pare la più semplice del mondo!

Se non si fosse conservato un luogo di Ateneo, (V, 110) in cui si parla di un vaso il quale finiva in una bocca puntata ed appellavasi *ambice*, difficilissimo ci sarebbe stato il volere assegnare un nome al recipiente sopradescritto. Di vasi con collo così lungo servivansi i Greci già prima di Plinio, siccome abbiamo da Dioscoride, e quegli sembra il suo luogo dal greco autore traducesse. Noi qui riportiamo l'illustrazione di due vasi che servivano per la distillazione, esistenti nel Museo nazionale di Napoli. Il Quaranta già ne faceva cenno nel Museo Borbonico (2) (fig. 37ª).

(Figura 37ª.)

L'invenzione adunque del processo distillatorio indicato, si può far rimontare a più di due mila anni; essa ci fa rammentare il passo seguente di Alessandro Afrodite, già segnalato da Humboldt e da Hoefer:

(1) " Et pice fit, quod pissellaeum appellant, cum coquitur velleribus supra ha-" litum eius expansis atque ita expressis, probatum maxime e Brutia „. *H. N.*, lib. XV, cap. 7. Conf. Scribonius Sargus, *Compos.*, 40: " Florem picis autem appello, quod " excipitur dum ea coquitur, lana superposita eius vapori „. Conf. Senec., *Nat. quaest.*, III, 24: " Facere solemus dracones et miliaria et complures formas in quibus " aere tenui fistulas struimus per declive circumdatas „. Ma a torto il Dutens ha voluto intravedere in queste parole la descrizione d'un apparecchio per distillazione. Athen., *Deipnos.*, XI. pag. 480. Vitruv., VII, 8.

(2) Vol. V, tav. XIII.

Si rende l'acqua del mare potabile col mettere il vaso su fuoco e col ricevere il vapore condensato su coverchi (recipienti ?). Il celebre commentatore di Aristotile aggiunge, che si può fare lo stesso col vino o altri liquori, i quali, dopo d'essere stati resi in vapore umido, diventano liquidi. Fa meraviglia com'egli non sia stato condotto alla scoperta della distillazione (1).

Dai Greci e dai Latini sembra che gli Arabi imparassero l'uso dei vasi per distillazione, e da essi tolsero anche il nome di *alambic*, di cui non prima del secolo VII si trova esatta descrizione in Abulcaris (2), medico fiorito a Zanera e conosciuto ancora col nome di Khaluf Ebu Abbas Abul Kasem o di Alzhavario.

Icter o Gebert (Abon Moussak Dyafar al Sofi), il quale può esser considerato come il chimico più citato dell'antichità, maestro di Avicenna, Calid e Rase e di tutti i medici posteriori al secolo IX e X, nella *Summa collectionis* ecc., dopo la descrizione dei metalli, passa ad una serie di operazioni, quali sono la sublimazione, la distillazione e la dissoluzione. Ma sembra non si elevi molto al disopra di quello che ci hanno lasciato i' precedenti scrittori latini e greci. " V'ha due specie di distillazione, egli ha detto, l'una si opera per mezzo del fuoco, l'altra senza il fuoco „

" La prima si può fare in due maniere differenti o per *ascensum* o per *descensum*. La distillazione senza il fuoco consiste nel separare i liquidi per mezzo del filtro. „

Si vede che la parola distillazione aveva in tempi antichi una significazione molto più larga che oggigiorno.

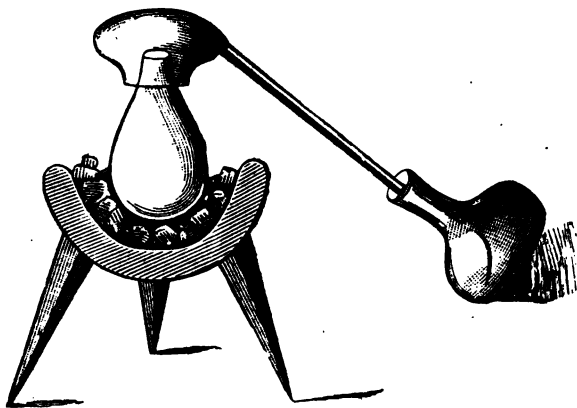
" La distillazione per mezzo del fuoco, varia, continua Gerbert, nella sua intensità, secondo che si riscalda il vapore in un bagno di acqua o di cenere. „ Nel margine del manoscritto n. 6514 (3), si

---

(1) Meteorol., lib. II, cap. 2. Alexand. Aphrod., *In meteorolog. comment.*, lib. II, 15 (in-4°, 1548, Venetiis).

(2) Casiri, *B. Ar.*, II, 246.

(3) Haefer, *Histoire de la chimie*, tom, I, § 21. *Συναρμόζε τῷ βοταρίῳ ὑαλίνον ὄργανος ἔχον μαστάριον. — Καὶ τὸ ἀνερχόμενον ὕδωρ διά τοῦ μαζοῦ δέχου καὶ ἔχε εἰο σῆφιν.*

nota la figura d'un vaso distillatorio, che noi qui riportiamo; ed anche Sinesio, di cui abbiamo parlato trattando del pesa liquori, ne ha una consimile (fig. 38ª).

(Figura 38ª.)

Abulcaris però dà la esatta descrizione di tutti gli apparecchi distillatori della sua età: il che l'ha fatto considerare come l'inventore della distillazione. Egli parla anche dell'acquavite, della concentrazione dell'aceto ed altri processi.

Noi abbiamo voluto recare queste notizie, perchè ci sembra che gli Arabi, studiosi delle opere latine, fossero messi dalle esperienze dei Romani sulla via delle loro scoperte.

Prima di terminare questo capitolo, diremo poche parole sulle specie di aceto presso i Romani, ed in fine sulla costoro sobrietà nel bere durante i primi secoli della repubblica, nonchè sull'intemperanza nei tempi successivi.

L'aceto ottenevasi dal vino, siccome si pratica anche oggidì: e leggiamo nella *Geoponica* (1), che, se mettesi nel vino la radice della bieta pestata, indi a tre ore esso si fa aceto, e così, se questo si vuole di nuovo fare diventar vino, vi si mette la radice del cavolo. Volen-

(1) Lib. VIII, cap. 32, 35, 37.

dosi poi fare aceto forte, si seccano per due giorni vinaccie e si gittano nel mosto, aggiungendovi anche uve acerbe. Radici di vecchia gramigna, foglie d'uva passa, pera selvatica pestata, cedro e cece cotto fanno forte l'aceto. Se poi si vuole l'aceto dolce, si aggiunge ad una metreta di mosto, avuto di fresco dal palmento, due metrete di aceto e si cuoce il tutto, finchè si consumi la terza parte.

“ Sonvi alcune regioni, dice Columella (1), che avendo penuria di vino, parimenti difettano d'aceto. Per ovviare a tale indigenza, si raccoglie il fico verde non ancora ben maturo, ancorchè per le pioggie caduto a terra, e, messo in dolio o anfora, si lascia quindi fermentare, finchè diventi agro e mandi fuori certo liquore. Indi si fa questo colare e si mette in vasi impeciati che abbiano buono odore, e questo primo aceto non sentirà mai di muffa, se non è in luogo umido. Alcuni studiandosi di farne assai, mettono nell'acqua fichi maturi e freschi, e li lasciano corrompere in essa, finchè si abbia sapore di forte aceto: di poi li fanno colare in cestelle di giunco o di sparto e mettono a bollire l'aceto scolato, dal quale tolgono via la schiuma ed ogni impurità. Ad esso poi aggiungono un po'di sale arrostito (2), il quale non vi fa nascere vermi o altri animali „.

Si faceva anche aceto mettendo persiche tenere e delicate in un dolio, con orzo arso e lasciandole un dì a corrompere, oppure cuocevasi gesso ed acqua di mare e vi si mescolava acqua di fiume (3): il tutto si faceva colare. Per ottenere poi i Romani l'aceto scillino, che anche oggidì si usa in medicina (4), si metteva in un dolio 36 sestari d'aceto ottimo e ben forte e vi si faceva ammollire per dodici giorni le parti di dentro di bianca squilla o scilla minutamente tagliate e seccate al sole per trenta giorni. L'aceto scillino non meno era utile allo stomaco ed alla tosse che il vino scillino. Giova ricordare

(1) Lib. XII, cap. 17.

(2) Lib. XII, cap. 21.

(3) *Geop.*, lib. VIII, cap. 33.

(4) L'aceto scillino si ottiene oggi unendo sedici parti di aceto bianco ed una di scilla preparata, lasciando il tutto in infusione e poi filtrando. Si prende una porzione di aceto scillitico, e si unisce con una di miele depurato per ottenere l'ossimele scillitico.

che la scilla si trova in terapeutica sin da'tempi mitologici della medicina: era usato anche dai Greci. Dioscoride, Plinio e Galeno ne parlano. Ne'tempi antichi però si attribuivano ad esse virtù curiose.

Presso i Greci ha goduto fama di disinfettante, poichè Dioscoride dice che la scilla si metteva nelle stanze per disperdere la malaria vicino alla porta della casa, preservarla dalla iattatura. Colui che ha parlato per la prima volta dell'azione diuretica della scilla, oggi riconosciuta come tale, pare sia stato Celso.

L'aceto mulso era detto da'Greci ossimele: di esso così parla Plinio. " Temperasi anche l'aceto col mele, di maniera che non v' è cosa alcuna che per la vita rimanga intentata (1). Si prendono dieci libbre di mele, cinque emine d'aceto vecchio, una libbra di sale marino e cinque sestari d'acqua piovana: il tutto si fa bollire lentamente dieci volte, di poi si mette nelle anfore e si lascia invecchiare. Tali cose, soggiunge lo stesso scrittore, sono biasimate da Temisone, autore eccellentissimo; e certo l'uso loro può sembrare cosa forzata, se già non vogliamo credere che sia opera di natura il vino fatto di spezierie, d'unguenti e che gli alberi diano il loro prodotto, perchè ne facessimo bevanda. Queste notizie sono dilettevoli a sapersi, perchè l'acutezza della mente umana ricerca ogni cosa ".

Ma quanto fossero differenti i tempi della repubblica da quelli dell'impero, ognun lo sa. La naturale sobrietà di tutti gl'Itali antichi, che assuefacevano i figliuoli a non bere altro che acqua, ed a contentarsi di poche pere e noci, poteva riconoscersi nelle loro mense frugali. Per austera ed antica consuetudine o per legge era stato universalmente vietato alle donne l'uso del vino (2). Secondo la mito-

---

(1) *H. N.*, lib. XIV, cap. 17. Conf. lib. XXII, cap. 29.

(2) Val. Mass., lib. II, cap. 1. Gell., lib. X, cap. 23, pag. 556: " Mulieres Romae " atque in Latio, bibere solitas ferunt loram, passum, murrhinam, et quae id genus " sapiant, potu dulcia ". Vedi Dion. Alic., lib. II, pag. 96. Eliano, *Var.*, lib. II, cap. 38, dice che non era lecito ad alcuna nobile donna ber vino dalla pubertà al trentacinquesimo anno. Cat., *ap. Agell.:* " Vir, nisi quum divortium facit, mulieri index et " pro censore est: imperium quod videtur habet; si quid perverse tetreque factum " est a muliere, multatur, si vinum bibit, si cum alieno vino quid probri facit, con- " demnatur ", ecc. Lib. I, cap. 13. Cic., *ap. Non. de Rep.*, III: " Ita magnam vim habet " disciplina verecundiae: Carent temeto omnes mulieres ".

logia, Fatua, moglie di Fauno, era stata battuta a morte per aver bevuto del vino, chiara allegoria degli antichissimi costumi (1); e troviamo tra gli esempi, ricorda Plinio, che la moglie di Egnazio Mecenio fu morta con un pezzo di legno dal marito, perchè aveva bevuto vino, e questi fu assolto per quell'omicidio da Romolo (2). Fabio Pittore scrisse nelle sue cronache che una matrona fu fatta morir di fame da'suoi parenti, perchè aprì una cassa dov'erano le chiavi della cella vinaria. Gellio dice che s'usasse in famiglia baciare in bocca alle donne, per conoscere se esse sapevano di vino (3).

Gneo Domizio giudicò una donna, la quale sembrava avesse bevuto di nascosto del marito più vino che non richiedeva il bisogno della sanità, e privolla della dote. Fu anche dagli uomini molto sobriamente usato il vino. L. Papirio, capitano generale contro i Sanniti, fece voto, se vinceva, di voler sacrificare una piccola tazza a Giove. Il medesimo Catone navigando in Ispagna, donde ritornò col trionfo, non aveva bevuto altro vino che quello della ciurma: (4) e sappiamo da Seneca (5) che gli antichi Romani solevano bevere da ultimo e solo i ghiotti alternavano il bere col mangiare.

Il vizio dell'ubbriachezza, detto *temulentia* (6) presso i Latini da *temetum*, vino, era già radicato ne' Romani dal tempo di Marco Antonio, il quale, secondo Plinio, qualche giorno avanti la battaglia d'Azio, che decideva l'impero del mondo, componeva un trattato di apologia sull'ubbriachezza, del quale non abbiamo tanto a rammari-

---

(1) Lactant., *Div. Instit.*, I, 22.

(2) *H. N.*, lib. XIV, cap. 9. Tertull., *In Apolog*, cap. 6: " Circa feminas quidem, " etiam ipsa illa maiorum instituta ceciderunt, quae sobrietati patrocinabantur..... " quum mulieres usque adeo vino abstinerent, ut matronam ob resignatos cellae vinariae loculos sui inedia necarint: sub Romulo vero quae vinum attigerat, impune " a Mecenio marito trucidata est. Idcirco et oscula propinquis offerre necessitas erat, " ut spiritu indicarentur ".

(3) *Loco citato:* " Institutum est, ut cognatis osculum ferrent, deprehendendi " causa, ut odor indicium faceret, si bibissent ".

(4) Front, *Strateg.*, lib. IV, cap. 3: " M. Catonem vino eodem quo remiges, con- " tentum esse traditur ".

(5) *Epist.*, 122.

(6) Non., cap. I, n. 14, pag. 486: " Temulentia dicta est ebriosa, dicta a temeto, " quod est vinum, quod attentet mentem ".

carci la perdita. Egli volendo difendersi, dimostrò, a parere de' più saggi, quanto male pel suo ubbriacarsi aveva fatto al mondo; e già ebbro del sangue de'cittadini, aveva più sete che mai.

Ma se l'uso del vino andò aumentando con la possanza e con lo splendore di Roma, non andò diminuendo con la decadenza. I Romani dediti alla gola e ad ogni altro genere di delizie, si pregiavano di imitare i molli costumi degli Joni e de'Toscani, poichè gli uni superavano tutti i Greci, e gli altri tutti i Barbari nella voluttà, nel lusso e nell'intemperanza, ammettendo ne' conviti anche le donne. Giacevano esse nell'istesso letto triclinario insieme con gli uomini: coperte del medesimo strato (1), trincavano fuori di modo il vino di Rodi (2), e davano di sè il triste e sconcio spettacolo dipinto sopra un vaso di Chiusi (3), ove si crede che il pittore, mostrando le brutte conseguenze del bere smodato, avesse voluto dare una lezione di temperanza, alla stessa guisa che in Isparta, per fare che i giovani non fossero dediti al vizio del vino, ponevano loro davanti un ilota ubriaco (4).

Ricorda poi Plinio che nel bere si giungeva a tali eccessi, che, ricercando alcuni incitamenti, prendevano ancora veleni ed altre cose che egli stesso si vergogna di riferire. E senza dubbio per una aberrazione di mente ne'conviti sensuali di Lucullo si prendeva la cicuta, che passava allora per un mezzo contro l'ubbriachezza, affinchè si avesse potuto bere la più grande quantità possibile di vino. Alcuni poi bevevano ad un tratto per potere di subito recere, e poi ribere più volte, come se fossero nati, osserva quell'autore, a consumar vino. Laonde si introdusse quello sconcio e stomachevole uso di mettersi la penna in bocca, per recere nei conviti (5). È

---

(1) At non in Venerem segnes, nocturnaque bella,
Aut, ubi curva choros indixit tibia Bacchi,
Expectare dapes et plenae pocula mensae.
(Virg., XL, 736).

Conf. Teopomp., *In Aten.*, XII, 3,

(2) Vedi *Annal. Istit.*, 1865, pag. 77.

(3) Noël des Vergers, *L'Etrurie et les Etrusques*, vol. III, pag. 9, tab. XI.

(4) Vannucci, *Storia dell'Italia antica*, lib. I, cap. V, pag. 498.

(5) Tranquil., *In Vitellio*, cap. XIII: " Sed his vel praecipue saevitiae luxuriaeque

impossibile potersi immaginare le stranezze e direi le pazzie de'Romani nelle loro cene, nelle quali si pregiavano i cibi non dal gusto, ma dal valore; e Vitellio, al dire di Svetonio, ebbe a fare un piatto stimato più di 10 mila lire, con fegato di scari, cervelli di fagiani, e pavoni, lingue di pappagalli, interiora di murene pescate fin nello stretto di Gibilterra.

Il che ci mostra con quanto studio s'affrettassero a gire incontro alla loro rovina, e che il lusso portato in trionfo dall'Asia, trionfasse de' vincitori. Si legge negli antichi autori che si portavano in mezzo del convito meravigliose figure o di uomini o di bestie ingegnosamente costrutte, ed il re del vino, il quale comandava quanto vino e quante volte bere dovesse ciascuno de'convitati, prendeva da esse argomento per ammonirli della brevità della vita, ed esortarli a bere ed a darsi buon tempo. Ed il bere ne'conviti era così ordinato. Come si ponevano a tavola i convitati, venendo assetati dal bagno, per estinguer la sete, si apprestava loro il mulso, ovvero il vin vecchio e generoso, e mele d'Atene, acciocchè ciascuno se lo apparecchiasse a sua posta. Dopo il mulso seguivano varie sorte di frutta di mare, di funghi e di uccelli.

Ai Romani piaceva molto l'acqua annevata, della quale l'inventore fu Nerone (1). Questi metteva sul fuoco a dileguare la neve e faceva passar l'acqua per colatoio: quindi l'annevava di nuovo col mettervi dentro globi o pezzi di ghiaccio. Il Vico è di parere che essa fosse più saporosa dell'acqua semplice. Nel principio del convito si doveva bere ne'vasi piccoli, cioè in quelli di quattro once romane, che corrispondono ai bicchieri nostrali; verso la fine in quelli d'una libbra o poco meno con la capienza di tre bicchieri nostrali: in quelli di due once solo gli ammalati bevevano. Si doveva bere qua-

---

" diditus, epulas trifariam semper, interdum quadrifariam dispertiebat, in ientacula, " et prandia, et coenas comessationesque, facile omnibus sufficiens vomitandi con- " suetudine ". E lo stesso autore in *Claudio*, cap. XIII: " Nec temere unquam tri- " clinio abscessit, nisi detentus ac madens, et ut statim supino, ac per somnum hianti, " penna in os inderetur, ad exonerandum stomachum ".

(1) Vico, *Opere complete*. Vedi *Le cene degli antichi*.

lunque volta si nominassero Dei, amici, innamorati od il principe, e si facevano brindisi con queste formole: Buon pro' a me — Buon pro' a voi — Buon pro' ad Augusto. Ed a chi si ricusava, il re diceva: O bevi, o vattene. Da ciò massimamente crediamo esser nato l'uso di recere ne'conviti. Si sacrava intanto la prima bevuta a Giove conservatore, o al buon Genio; siccome a Mercurio il primo piatto delle carni. Ma ordinariamente bevevansi poi tanti bicchieri quante erano le lettere che entravano nel nome dell'innamorata o del principe, ai quali voleva farsi il brindisi. Onde Marziale (I, 27) dice:

Naevia sex cyatis, septem Iustina bibatur,
Quinque Lycas, Lyde quatuor, Ida tribus.

Ma il tre o il nove, quanto al bere, erano numeri mistici. Ausonio:

Ter bibe, vel toties ternos: sic mistica lex est.

I commentatori dicono che i vini romani troppo forti e fumosi non si bevevano mai schietti, ma che delle dodici parti d'un sestario (*poculum*), tre o nove erano d'acqua che si mesceva col ciato, il quale conteneva la dodicesima parte del sestario. Orazio (1) ricorda che il bere si faceva mischiatamente (*miscentur*) o con tre o con nove bicchieri, per servire al comodo de'convitati, con nove per chi voleva ubbriacarsi, con tre per chi voleva tenersi in cervello.

. . . . in tre o nove
Nappi si parte acconciamente il bere:
Chi le dispari muse ama, tre volte
Tre tazze asciughi, furibondo vate.
Ma di toccarne più di tre ne vieta
La schiva delle risse alma Talia ecc.

Trad. del PAGNINI.

(1) *Od.*, lib. III, 19.

Fa d'uopo in ultimo ricordare che alcuni credevano di non ubbriacare se a corpo digiuno mangiavano polmone di capra arrostito, o cinque o sette mandorle amare ovvero cavoli crudi (1). I Romani trovarono in prima ne' banchetti di stringersi il capo con una fasciatura, credendo rimediare a quella gravezza che viene dalla ebrietà; poi trovarono di mettersi intorno la testa erbe e fiori, i quali reputavano avessero la virtù di allontanare l'ubbriachezza. In ultimo queste corone divennero oggetto di lusso e di mollezza, e si cercavano a gran prezzo per esse i fiori più rari, più belli e più odorosi.

---

(1) *Geopon.*, lib. VII, cap. 31.

CAPITOLO VIII.

CONSERVAZIONE E CHIARIFICAZIONE DE' VINI.

Cura quoque adhibenda est, ut expressum mustum perenne fit, aut certe usque ad venditionem durabile.

COLUM., lib. XII, cap. 19.

È fuori dubbio che i Romani conoscessero la vinificazione e l'arte di conservare i vini: ciò viene chiaramente attestato dalle razionali, diligenti ed assidue cure che vi ponevano. Si ha pure una prova luminosissima non solo nel leggere in tutti gli autori antichi che bevessero i vini di cento e più anni, ma nell'esaminare i particolari loro precetti ricevuti da'Greci, i quali, al dir di Plinio (1), possedendo già l'arte di manipolare i vini, vantavano per loro maestri Eufromio, Aristomaco, Commiade ed Icesio. Il che ci sembra sia degno di seria considerazione da parte degli enologi moderni, i quali non debbono dimenticare che gli antichi avevano pochissime nozioni di chimica, e se la vinificazione oggi è affare di scienza ed è questione di chimica agraria ed organica, fa d'uopo convenire che non si debba punto bandire la pratica. Si ponga mente un poco ai precetti che ci hanno lasciato gli scrittori latini, e si scorgerà in essi uno studio assiduo, diretto all' osservazione delle cause che possono fare alterare i vini più delicati, e de'mezzi per prevenirle ed evitarle; e chi sa prevenire ed evitare tutte le cause che apportano l'alterazione de' vini, può dirsi davvero un buon vinicultore. Noi non vogliamo certamente discutere se la teoria nuovissima del re-

(1) *Hist. Nat.* lib. XIV, cap. 19.

primere e del prevenire si possa adottare o no, e se sia utile o no in pratica. Osserviamo solo che, se nell'azienda della vita sociale e politica spesse volte si conserva la forza di distruggere e di reprimere la malvagità, i delitti e le associazioni malvagie e delittuose, nell'azienda del vinicultore accade lo stesso, precisamente come nella vera, utile e pratica igiene, che si ritiene come sinonimo addirittura di *medicina preventiva*. L'uomo che vive su questa terra e che non ha mai un momento di pace e di riposo, cerca tutti i mezzi per evitare, per fuggire, per tener sempre lontano ciò che possa farlo deviare dal retto sentiero della sanità e menarlo in quella vece sul sentiero tortuosissimo della malattia, cioè dal sentiero fisiologico sul patologico.

Ma si dirà però che, come l'igiene senza fisiologia è un assurdo, poichè la scienza della sanità non è altro in fin de' conti che la fisiologia applicata, così la vera vinificazione, che è la figliuola legittima della chimica agraria ed organica, non può esservi stata presso i Romani, i quali avevano appena qualche nozione della chimica in genere. È vero che l'enologo non può essere senza il chimico, ma non si può altresì disconoscere che la vinificazione sia ancora figlia della buona pratica, ed i Romani, che, come nelle altre cose, supplivano mirabilmente alla mancanza delle nozioni chimiche con la continua osservazione e coi ripetuti esperimenti, potettero avere una corretta vinificazione.

Il fatto poi prova che oggi, con tutti i progressi della scienza, qui in Italia non si sappiano fare buoni vini.

Il marchese L. Ridolfi fin dal 1865 diceva in una conferenza tenuta all'Accademia de'Georgofili che in Italia si consuma meno vino che in Francia, e di qualità incomparabilmenle inferiore, con danno della nutrizione, e per conseguenza della robustezza del fisico. Qualcuno poi ha bene osservato che, se ci fosse nel consumo del vino un po' più di equilibrio, e se chi ne beve punto, ne bevesse mezzo litro il giorno, quanto meno pellagra vi sarebbe nella media ed alta Italia! Se noi coltivassimo, e lo potremmo benissimo, solo 3 milioni d'ettari a vite, non sarebbe difficile col nostro clima e con l'ubertà del nostro suolo ottenere 40 ettolitri all'ettaro, i quali, anche a 20 lire l'ettolitro darebbero 2,400,000,000 di lire. Cosa desiderabilissima, perchè ogni abitante

d'Italia berrebbe meglio e più de' suoi attuali 108 litri all'anno, guadagnando una somma certo non dispregevole. E perchè poi tutto ciò non avviene? Si adducono mille ragioni, che perfettamente sanno gli agronomi ed i proprietari tutti, i quali hanno un po' di scienza e conoscono il loro interesse.

Le principali sono che in generale non si pratica una buona viticoltura, e s'*ignora la vinificazione e l'arte di conservare i vini*. Sfortunatamente in Italia oggi si tiene più alla quantità che alla qualità; oggi abbiamo assai specie di uve, molte delle quali, nè assolutamente, nè relativamente buone, e poi quella smania di volere avere ciascuno il suo vino particolare, e peggio quest'altra, di scimmieggiare i forestieri anche ne'vini. Perciò noi vogliamo fare i *Bordò*, gli *Chiampagna*, gli *Chablais*, e finiamo col non avere che delle scadenti contraffazioni ripudiate dagli stranieri non solo, ma anche dai nostri compaesani.

Noi speriamo pertanto che le accademie, i comizi agrari, le scuole agrarie, che si vanno istituendo, ed anche i premiati alle esposizioni, teneri del bene del paese, servano d'esempio agli altri proprietari ed ai coloni, e con le ottime qualità de' loro vini correggano il gusto viziato de'più, risollevino l'agricoltura dal misero stato in cui giace, mediante la meglio intesa viticoltura, insegnino a fabbricare vini buoni e sani, vini a tipo costante, vini che non lascino posature, vini che osino, senza tema di guasti, affrontare i lunghi viaggi terrestri e marittimi, e non possano inacitire o ammuffire. Speriamo ancora che non riescano inutili questi ammaestramenti che noi tragghiamo dagli antichi, la cui sapienza pratica davvero esemplare contiene la massima parte de'moderni precetti enologici.

Devesi studiare, dice Columella (1), che il vino sia durevole, o che almeno non si guasti fino al tempo che si deve vendere. Diverse erano le pratiche, e c'inganneremmo a partito, se affermassimo che i Romani in generale mascheravano il sapore de'loro vini o con l'alta cottura, o con la conditura. Il detto autore giudica ottimo quel vino che senza conditura si può conservare. « Se si mescola, soggiunge, alcuna cosa

(1) Libro XII, cap. 19.

nel vino, si guasta il sapore: è ottimo quello che da se stesso può esser grato. Ma se il paese produce vino debole e le viti sono novelle, scelgasi, se si può, l'uva aminea o almeno quella che faccia purissimo vino. Si raccolgano le uve ben mature quando v'è la luna, in giorno sereno e secco, e prima che si spremano allo strettoio, si metta ne'vasi, ov' è stato il defruto (1), il *protropo*, cioè quel mosto che per proprio peso delle uve raccogliesi nei tini. Indi si accenda nel fornello un lento fuoco con legna sottili, acciocchè il mosto bolla leggermente. Chi avrà l'ufficio di cuocerlo, abbia colatoi di giunco o di crudo sparto; abbia anche fascetti di finocchio legati alle mazze, con cui possa arrivare al fondo de' vasi per muovere le posature e condurle di sopra, ove con lo schiumatoio tolga ogni impurità, e faccia in tal modo, finchè vegga il mosto ben purgato. Allora v'aggiunga o pomi cotogni, i quali cotti si cavan fuori, ovvero altri ingredienti, i quali diano l'odore che meglio aggrada. E tuttavia mescoli co'fascetti di finocchio, acciocchè non si raccolga in fondo alcuna sostanza che potrebbe far liquefare in quella parte il piombo, allorchè il mosto è già alquanto consumato per la bollitura. Ed a tempo sottoponga più grossi legni, i quali però non debbono toccare il fondo del vaso, perchè altrimenti o si macchierà il vaso o certamente abbrucerassi il mosto, e diventerà amaro, sì che non si potrà condire. Ma prima che il mosto si ponga ne'vasi di piombo, ungasi in essi con olio la parte di dentro e si stropicci bene, affinchè non si bruci il mosto. I vasi, ne' quali cuocesi la sapa ed il defruto, devono essere piuttosto di piombo che di rame, perchè il rame durante la cottura si corrode e guasta il sapore del vino. Giova mettere nel mosto, quando si cuoce, ireo (2), fieno greco (3) e scheno (4):

(1) Vedi cap. VI, dove si parla anche della sapa. Columella nel passo citato ricorda che alcuni facevano bollire il mosto in vasi di piombo fino a che si riducesse alla quarta parte della sua misura, altri fino alla terza ed altri ancora fino alla metà: e non v'era dubbio che quest'ultima cottura facesse la migliore sapa, la quale in luogo del defruto poteva condire il mosto delle vecchie viti.

(2) Detto più comunemente chiaggiuolo. Da esso si ricavava l'*irinum unguentum*. Plin. *H. N.*, lib. XIII, cap. 1.

(3) Del fieno greco leggi Dios., lib. II, cap. 93 e Colum., lib. II, cap. 11, dove si parla di tutte le specie di pasture.

(4) Giunco del quale vi sono varie specie. Plin. *H. N.*, lib. XXI, cap. 18. Se ne

di ciascuna di queste erbe odorose si mette una libbra nel vaso capace di novanta anfore di mosto: e ciò si farà tosto che il mosto si sarà raffreddato e purgato. Ma se il mosto di sua natura è debole, ridotto che sia alla terza parte, si fa rimanere nel vaso, senza fuoco di sotto, procurandosi di raffreddare con acqua il fornello: con ciò il defruto si ridurrà a meno della terza parte, ed è bene far questo, perchè quanto più si cuoce il mosto, purchè non si abbruci, tanto si fa più spesso e migliore. Questo defruto cotto in quella guisa serve per condire dopo un anno il vino nuovo, il quale potrebbe alterarsi con altri ingredienti: basta mescolarne un sestario per anfora. Prima che 90 anfore di mosto messe a cottura sieno ridotte al terzo del loro volume, vi si aggiungeranno le conditure, le quali debbono essere resinose e liquide, cioè 10 sestari di pece nemeturica (1), ben cotta con acqua marina e lavata, e parimenti una libbra e mezza di ragia trementina (2). Nel fare questa operazione, si rimuove il vaso perchè non si abbruci. Quando sarà ridotto il mosto alla terza parte, si cava fuori il fuoco, acciocchè la resina s'incorpori col defruto. Tosto poi che questo si sarà alquanto raffreddato, vi si metteranno leggermente gli altri aromati pesti e stacciati, e si procurerà che con una spatola di legno sia mescolato, fino a che si raffreddi totalmente: chè se ciò non si fa, gli aromati andranno a fondo e si abbruceranno. Si pongano nel mosto alla stessa guisa anche questi odori: foglie di nardo, ireo illirico (3), nardo gallico (4), croco (5), palma, cipero (6), scheno, calamo, cassia,

---

faceva anche unguento. *Schoenum et calamum in dolium infundito, ut odoratum siet.* Cat. *R. R.*, cap. CL.

(1) La pece nemeturica, dice Columella, si fa in Liguria, ed acciocchè sia buona per condimenti, si cuoce con acqua di mare, presa lontano dal lido del mare. Lib. XII, cap. 24.

(2) Si otteneva dal terebinto. " Nasce in Siria, dice Plinio, l'albero che si chiama terebinto. Il maschio non ha frutto: v'ha due specie di femine: l'una ha il frutto rosso, grande quanto una lente, e l'altra pallido. Nasce sul monte Ida di Troia; in Macedonia questo albero è piccolo e pieno di sterpi, in Damasco di Siria è grande ". *H. N.*, lib. XIII, cap. 6.

(3) Plin., *H. N.*, lib. XIII, cap. 2.

(4) Idem, *l. c.*

(5) Idem, lib. XXI, cap. 17. Horat., *Sat.* II, 4, 68.

(6) " Il cipero, dice Plinio, è giunco, angoloso, bianco appresso terra, nella cima

Plinio (1) poi ci fa sapere che in Africa si mitigava l'asprezza del ino col gesso (2) ed in alcune sue parti con la calcina; in Grecia, on l'argilla o col marmo o col sale o con l'acqua salsa, ed in alcune arti d'Italia, come anche nelle provincie che le son vicine, si conciaano i vini con la pece e con la ragia: in qualche luogo ancora con la eccia di un anno o con l'aceto.

Alcuni poi mettevano la sapa nel mosto ed usavano vasi impeiati (3). Se però alcuni vini erano non tanto buoni, e ciò poteva avenire o per essere la vigna cattiva o per aver avuta l'uva la grandine, i pigliava la feccia di buon vino ed in forma di pani si seccava al ole e si cuoceva nel forno: di poi, ridotta in polvere, se ne stropiciava ed impiastrava ogni anfora. Gli abitanti di Liguria e specialnente quelli dei dintorni del Po, conciavano più i vini aspri, che quelli li debole sapore.

Ricorda Plinio ancora che era biasimata la seconda ebollizione del nosto, perchè in tal guisa il vino viene a perdere il sapore e piglia il iome di *vappa* (4), il quale nome era detto anche a chi non era uono a nulla.

---

(1) *H. N.*, lib. XIV, cap. 19.

(2) Abbiamo già fatto osservare che anche in Italia si adoperasse il gesso, il uale si apparecchiava pel vino in questo modo. Mettevasi il gesso in vaso largo, e i si aggiungeva tanto mosto quanto bastava per coprire il gesso, il quale si agitava pesso e si lasciava rischiarare, acciocchè le più grosse particelle se ne fossero calate l fondo. In ultimo si toglieva il mosto in guisa che col rimuoverlo, non si asporisse pure il gesso rimasto di sotto. *Geoponica*, lib. VI, cap. 18.

(3) Alcuni prima che mettessero il mosto ne'vasi, ungevano o di dentro i dolii o olamente la bocca e il coperchio con pece, sapa ed acqua di mare, altri mescolavano ella sapa pece liquida e muria. V'era chi ungeva con morchia i coperchi. *Geoponica*, b. VI, capo 8. " Degli alberi, donde stilla la pece e la ragia, alcuni, ricorda Plinio, ascono in Levante, alcuni in Europa. In Levante ottima è quella pece che fanno i erebinti, poi quella de'lentischi, che si chiama mastice, poi quella de' cipressi, la uale è molto acre. La ragia arabica è bianca, di acre odore, difficile a cuocersi. La iudaica è più callosa e quella del terebinto è più odorosa; la siriaca ha somiglianza ol melle ateniese; la cipria è la migliore di tutte le altre ed ha colore di miele ed è arnosa; la colofonia è gialla, più che le altre se si macina, diventa bianca; ha molto rte odore e però i profumieri non l'adoperano. Quella che nasce in Asia dall'albero hiamato *picea*, è molto bianca e si chiama *spaga*. Ogni ragia diventa liquida e si issolve nell'olio: si conciano con essa i mosti. " *H. N.*, lib. XIV, cap. 19.

(4) Chrysost.: *οἶνον μὲν ἀρετῆς βλάβη τὸ παρατραπῆναι, και εἰς ὀξίνην μεταπεσεῖν.*

Il gesso da principio fa il vino più aspro, ma in processo di tempo l'asprezza se ne va, e si ottiene quest'utile, che si conserva per gran tempo il vino.

Fieno greco seccato al sole, macerato e mescolato nel vino fa il medesimo effetto.

Se il vino svanito si separa dalla propria feccia, e vien posto sopra feccia di buon vino, diventa durevole.

Alcuni immergono un ferro rovente nel mosto, altri gittano nel vino frutto di cedro arso, altri galle seccate (1).

Mettono alcuni nel vino incenso arso, altri cenere o radice di viti.

Alcuni tramutando i vini, li passano in vasi nuovamente impeciati e li portano in altra casa; se poi cominciano a fiorire li tramutano più spesso, acciocchè si corrompa il fiore.

Se i vini sono attaccati dal caldo, si passano in luogo freddo; se poi dal freddo, debbono essere trasportati in luoghi caldi e secchi.

V'ha chi mette nel vino cenere di ghiande o di legna di quercia, e chi latte e miele, o gusci d'ostriche arse e fatte in polvere, ovvero nocciuoli di ulive con vino cotto, cioè sapa e vin vecchio.

L'argilla messa nei vini torbidi, purifica, traendo seco nella feccia le impurità e rende il vino dolce e di buono odore (2).

Olio stillato con sapa conserva a lungo i vini e dà vigore ai più deboli.

Alquanto di veratro nero o bianco (3) purifica il vino, e lo conserva: parimenti giova a chi ne beve.

---

(1) La galla che, come si sa, è una produzione morbosa, la quale appare sulle foglie e sulle trattee della quercia dietro la puntura d'un insetto particolare, è posto tra i tannici e vegetali astringenti. Le galle contengono il 65 per cento di acido tannico, il 10 per cento di acido gallico, e un acido particolare, l'acido ellagico o bezoardico, che è una modificazione dell'istesso acido gallico.

(2) Qui forse si vuole alludere all'inceronire del vino, che è una malattia, la quale ha la sua origine nella fermentazione che produce la decomposizione della feccia. Oggi il vino inceronito va separato dalla feccia e posto in una botte che fu sciacquata con bisolfato di calce. L'acido solforoso della calce distrugge od almeno rende innocuo il fermento: con ripetuti travasi poi si libera il vino tanto dal fermento che dall'acido solforoso. Abbiamo cennato nel cap. V come anche gli antichi travasassero in altri vasi il vino che s'incominciava ad alterare.

(3) Il veratro o altrimenti elleboro è di diverse specie, che non si debbono in verun conto confondere nella pratica. Vi è l'elleboro nero, *helleborus niger*, l'elleboro

Cece nero alquanto arso ed ammollito nel vino, lo fa durevole e provoca l'orina.

La sapa mescolata col vino lungamente si conserva.

La cera unita alla pece fa il vino più aspro.

Seme di lino mescolato con sapa o mosto, conserva a più lungo il vino.

Farina di robiglia bianca che è astringente non fa svanire il vino, nè produrre in esso il fiore.

Pece bruzia o ragia di pino e massimamente di terebinto fanno il vino durabile.

La cenere di vite che produce uva bianca, messa nel vino nero, lo fa divenire dopo 40 giorni bianco: il contrario fa la cenere di vite che produce uva nera nel vino bianco.

L'allume, anch'esso astringente, fa durabile il vino e toglie l'aceto.

Alcuni fanno una conditura pel vino composta di aloè, incenso, amomo, meliloto, cassia e spicanardò (1).

I Romani pertanto non tramutavano i vini conditi nello stesso tempo che tramutavano quelli puri: ma li lasciavano riposare ne'vasi e nel mese di maggio li travasavano chiarissimi in vasi bene impeciati. Se poi volevano conservarli lungo tempo, vi aggiungevano ottimo vino ovvero buona feccia e li riponevano negli stessi vasi da'quali pur dianzi li avevano cavati (2). Prima però di fare tale operazione, curavano di togliere ogni cattivo odore da'vasi, conoscendo che non v'ha

---

bianco, *veratrum album*, e l'elleboro verde, *helleborus viridis*. Evidentemente pei vini non si dovrebbe adoperare che l'elleboro nero, giacchè nel bianco e nel verde si rinviene un alcaloide particolare, la veratrina, analoga alla *colchicina*, che è reputata un veleno e non può avere che problematiche e pericolose applicazioni. Invece l'elleboro nero, che ha un sapore prima dolciastro e poi amaro, astringente ed acre, contiene una resina, un olio volatile, ed un olio grasso acido, un principio amaro, cera, acido gallico, ecc. Il principio resinoso molle, dice il Chirone nel *Manuale di materia medica e terapeutica*, cap. LXIV, p. 510, rinvenuto da Gmeliu, corrisponde all'elborina di Bastiak, è neutra, leggermente solubile nell'acqua e nell'etere, solubilissima nell'alcool, e pare sia il principio attivo della pianta, per cui è attiva ancora secca. Gli antichi l'usavano anche nell'epilessia, nelle alienazioni mentali, ecc.

(1) Conf., Colum., lib. XII, cap. 20.

(2) Colum., lib. XII, cap. 28.

alcuna cosa che più prestamente del vino sia atta a ricevere e conservare ogni estraneo e non grato odore. Ma comprendevano altresì i Romani che non v'ha precauzione che basti per la manutenzione dei vini puri e delicati e suscettibili d'alterazione, sia pel loro colore, che pel loro gusto ed aroma. Essi applicavano nella vinificazione, per così dire, l'eziologia, quello studio cioè delle cause morbose che oggi giorno i medici ritengono come la base, il fulcro, su cui poggia la medicina preventiva e l'igiene. Di fatti noi scorgiamo negli scrittori latini, che si intrattengono a parlare della conservazione de'vini, uno studio accurato sulle cause della loro alterazione, ossia su quelle cause il cui effetto certo era la corruzione de'vini. Studiarle prima e poi indagare i mezzi per allontanarle, per rendere nulla la loro azione, per vincerle era la gran cura dei vinicoltori romani (1). Dopo alquanto tempo che avevano posto il vino ne'vasi, lo tramutavano in altri, e lasciavano a bello studio la feccia nel dolio, coperto con diligenza. Tornavano poi ad aprirlo e vi fiutavano dentro, osservando se si mutava la feccia in modo alcuno; ovvero vi si generavano zanzare ed altri animali: i quali davano indizio che anche il vino si sarebbe corrotto. Alcuni poi mettevano per dritto fino al fondo della feccia una canna bucata e chiudevano il buco di sopra col pollice: quindi, levato il dito, vi aspiravano dentro, succhiando un po' di feccia e giudicavano che tale sarebbe stato il vino quale era il sapore della feccia. Altri traevano esperienza da ciò: facevano bollire un po' di vino e lo gustavano quando era raffreddato. Altri poi traevano indizi da'vasi.

Scoperto il dolio, gustavano l'umidità che era nè coperchi, e se il sapore era di vino, si argomentava che si sarebbe avuto ottimo vino, se invece si avvertiva che era acqua, non si concepiva buona speranza. Allora si mettevano nel vino foglie di melogranato, ovvero orzò, seme e foglie d'appio, legno di salice, ovvero vasi di terra infuocati. Alcuni ancora giudicavano il vino dal sapore, chè se esso da principio era aspro, si era sicuro della buona riuscita, ma se molle, se ne disperava. Si guardava anche al fiore che si formava sul vino: e se esso era di

---

(1) *Geoponica*, lib. 7, cap. 15.

colore purpureo, largo e tenero, dava buon segno, ma se viscoso, cattivo segno. Fiore nero e che rosseggiava nella superficie dimostrava vino debole, laddove fiore bianco, durevole. Quel vino che faceva il fiore come tele di ragno, dava a conoscere che presto sarebbe diventato aceto.

V'era la falsa credenza che, se vedevasi un serpente avvolto alla vite, il vino sarebbe andato in aceto.

Se quando calcavasi le uve e si metteva il mosto ne'dolii, si trovava esso viscoso, si traeva indizio che si sarebbe avuto vino durevole. Si stimava che i vini aspri durassero non solo di più, ma per l'avvenire divenissero più grati.

Il dolio che conteneva vino, il quale era per corrompersi, si mostrava caldo al tatto, laddove quello che conteneva vino durevole, sempre freddo. Se il coperchio del dolio ritrovavasi sempre secco, lasciava sperare vino durevole, se umido dava segno di corruzione. Se il vino esposto alcun tempo all'aria si gustava e lasciava al palato un senso di caldo, non passava guari tempo che si corrompeva; ma se lasciava un senso di freddo, era durevole. Se poi il vino aveva odore di aceto melato, perchè ciò derivava dal dolio, lo si tramutava in un altro. V'era chi mescolava polenta nel vino e lo gustava quando era chiarito, ovvero gettava in vino bollente seme d'appio, orzo, foglie di lauro e rami di vite nera, e lo provava com'era raffreddato. Altri mettevano le mani nel vino e le ritraevano fuori; poscia come si raffreddavano, sentivano che odore ne veniva, poichè l'odore del vino che si corrompe, si sente alquanto acido. Si spargeva anche sopra la sabbia il vino, e se non si mutava, giudicavasi ottimo. Quelli però più diligenti ed accorti facevano lamine di piombo, o d'altro metallo, lunghe e larghe tre dita, e le attaccavano al coperchio dei dolii con cera; indi a quaranta giorni li aprivano. Se trovavano il vino col suo fiore ed odore dolce e grato e non macchiate le lamine, erano sicuri della bontà di esso; ma se il vino era per corrompersi, trovavano le lamine, siccome si legge nella *Geoponica* (1) « biancheggiare con isquame simili alla

---

(1) Lib. VII, cap. 15. Avvertiamo però che doveva essere ben pericolosa l'esperienza con la lamina di piombo, perchè l'acetato di piombo che vi si formava, è un veleno.

cerussa, che noi crediamo essere i piccoli cristalli di acetato, i quali si formavano sul metallo. E si aggiunge nella *Geoponica* che se la lamina era di stagno, si osservava in essa una sostanza nera che sapeva di aceto; tale appannamento in nero dello stagno, si spiega facilmente per la formazione in esso di stannati o stanniti.

Per porgere i Romani un pronto rimedio al vino che cominciava ad inacitirsi, mettevano in fondo del dolio un'olla piena d'acqua e con diligenza rinchiusa. Coperto anche il dolio, si lasciava tuttavia uno spiraglio, e dopo tre giorni si trovava il vino guarito e l'acqua puzzolente (1): però fino a che il vino non si guariva in tutto, si ripeteva tale operazione. Altri aggiungevano nel vino la cinquantesima parte di latte caprino, e lo coprivano per cinque dì, dopo lo tramutavano in altro vaso, coprendolo pure per cinque giorni. Se invece il vino di un terreno soleva diventare aceto, dopo aver calcate le uve, si metteva il mosto in un vaso e si faceva bollire con una decima parte d'acqua di pozzo oppure di acqua vecchia per molti anni conservata. Era meglio però, senza porvi acqua, far bollire la decima parte del mosto e mettere ne'vasi la calce (2).

Perchè poi si venga a conoscenza che i precetti i quali ci hanno lasciato gli scrittori latini sulla conservazione de'vini, erano nella maggior parte seguìti da'Romani, facciamo rilevare ciò che a tal uopo ci hanno potuto far conoscere gli ultimi scavi di Pompei. Molto importava per certo l'assicurarsi che le anfore rinvenute avessero contenuto vino, epperò si ebbe cura di aprirne quattro già rotte nella casa di M. Cassio. Da due di esse, raschiandosi nel fondo e nelle pareti interne, fu tratta una certa sostanza polvèrosa, leggiera del colore del tabacco, la quale esaminata e sottoposta ad analisi, dal prof. Celi, bruciò con fiamma dando un odore di pece greca e di qualche altra resina aromatica. Il poco residuo di color grigio rimasto dalla combustione contiene solfati e carbonati di calce e di potassa. Trattato inoltre la detta sostanza polverosa con l'etere e con l'alcool, abbandonò loro una materia di color giallo traendo al rosso, simile dal colore in fuori, alla pece greca,

(1) *Geoponica*, lib. VII, cap. 16.
(2) Colum., lib. XII, cap. 26.

e bruciò lasciando poco o nessun residuo, similmente con manifesto odore di benzoino o d'altra sostanza di simile combustione.

Questi sono evidentemente gli avanzi del vino conciato o, come i Latini dicevano, medicato. Simile in tutto era la sostanza raccolta nelle anfore della *villa rustica*, e pece ancora, gesso, zucchero ed acido acetico trovò il valente professore Giuseppe De Petra nell'acutissima analisi che fece cortesemente all'invito del direttore generale degli scavi d'antichità cavaliere Ruggiero, del sedimento rimasto nel fondo di un fiasco abbandonato da muratori insieme ai loro strumenti, quando per la sopravvenuta eruzione fuggirono dal lavoro d'una cisterna (1).

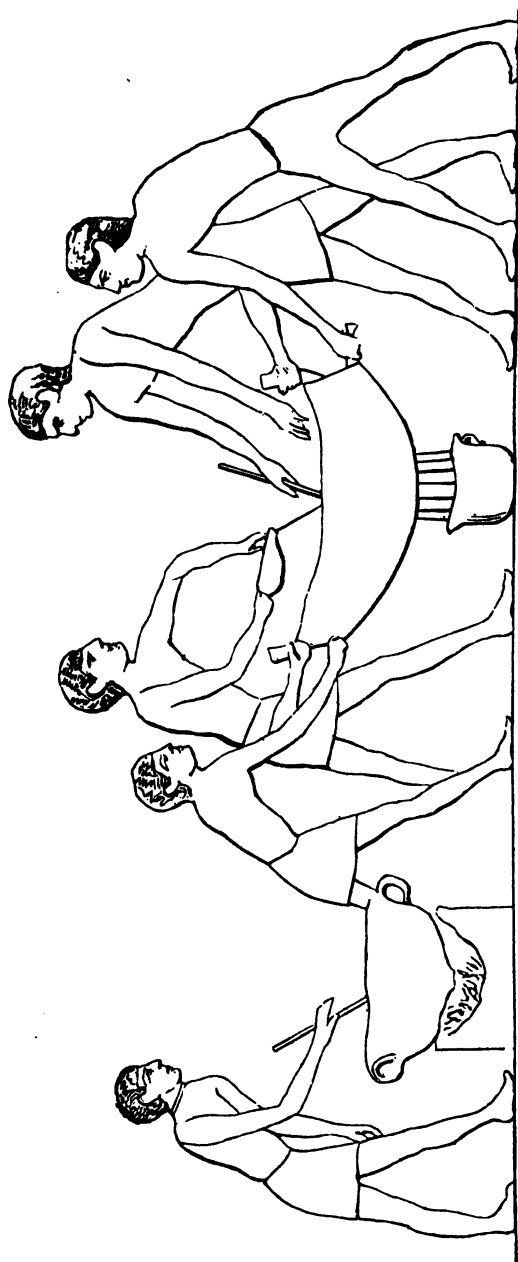
Noi abbiamo anche cennato (2) come in una pittura di Pompei si raffigurasse la cuocitura del mosto, crediamo pertanto di fare cosa più grata riportando qui una bellissima pittura egizia " nella quale, dice il Rosellini (3), figurasi la cuocitura di una sostanza liquida, che presa con una tazza dal vaso ove si cuoce, si versa e si cola per mezzo di un panno, che due fanciulli tengono aperto a ricevere il liquido. Ed il muoverlo che fanno con un bastoncello (4), sì nel vaso che nel panno, ci porge indizio che questo liquido è alquanto denso. Benchè nessuna iscrizione si trovi sopra queste figure, e nessun lume, non che di senso, ma neppur di forme certe di caratteri io abbia potuto ricavare da alcune tracce di giroglifici, che erano delineate sopra l'esterno piano d'un torchio, pure io non dubito che qui si rappresenti la cuocitura, la colatura e la spremitura del vino. È noto che molti tra gli antichi cuocevano questo liquore per renderlo più odoroso e soave (Diod. Sic., lib. III, 61). Le uve cotte e colate nel panno stringevansi poi nel torchio per spremerne tutto l'umore, e forse l'oggetto tenuto in mano dall'uomo figurato dietro la macchina (fig. 39ª) è una tazza piena della più crassa materia presa dal panno, che egli versa per la apertura nel sacco, onde sia insieme con l'altra spremuta. Nella tomba

(1) N. 17 e 18. Reg. VII, Isola VI.

(2) Cap. IV.

(3) *Monumenti civili dell'Egitto.* Parte 2ª, tom. I, pag. 368.

(4) Detto *rotabulum*, di cui abbiamo parlato nel cap. II. Facciamo rilevare che non v'era differenza tra la vinificazione egizia e quella romana.

d'Imai a Dgizeh, tra i soggetti che trovansi ora molto danneggiati e che **figurano** la vendemmia e l'arte di fare il vino, rimane abbastanza

(Figura 39ª.)

conservato ciò che si vede nella figura ove si rappresenta il travaso dei vini dal tino in vasi che lo conservino. Due uomini con piene e grandi tazze versano il liquore in questi vasi, i quali nella forma del corpo e del collo, non differiscono da quelli che i Greci chiamarono ἀμφορεῖς, benchè tal nome a questi darsi non possa, non avendo i due manichi, donde la greca appellazione deriva. Ripieni che fossero di vino, chiudevansi come chiusi sono i tre figurati nel piano superiore, ed a quest'uopo io credo che non usassero altro coperchio che una sufficiente quantità di fresca mota, la quale spalmavano in forma rotonda e che aderendo agli orli del vaso e seccandosi, tenacissima diveniva. In simil maniera coperti sono la maggior parte dei vasi che nelle tombe si trovano. „

Forse non pochi dei miei lettori crederanno che in gran parte i mezzi adoperati dai Romani per la conservazione dei vini sieno fallaci, nè presentino un risultato soddisfacente; noi crediamo però che essi in genere sieno degni di seria considerazione. Possiamo però asserire con certezza senza tema di errare, che i loro vini erano affatto immuni da qualsiasi sostanza nociva alla salute pubblica, laddove oggi è comprovato che a scopo di lucro da taluni poco onesti speculatori, a cagione della scarsezza dei vini, vengono spacciati dei liquidi portanti l'improprio nome di vino e di aceto, ma che non sono altro che una dolosa mescolanza di sostanze nocive all'acido pirolignico (prodotto della distillazione secca del legno) allungato con acqua, avvalorato da sapori acri e mordaci. E pur troppo noi sappiamo essere stata constatata con chimiche perizie per conto dei tribunali la presenza nei vini degli acidi solforico, nitrico, cloridrico, ossalico e tartarico, sali di piombo, di rame, di zinco, di calce, ecc.

Si sa che l'effetto della pece e delle resine cotanto adoperate dagli antichi è di mantenere il vino dolce, rallentando la fermentazione e quindi la trasformazione dello zucchero in alcool: questo medesimo fa il sale e la potassa che sono nel marmo e nella liscìa, i quali mescolandosi con gli acidi organici del vino, lo rendono sempre più dolce. Anche oggi è riconosciuto nella preparazione dei vini e della birra la grande utilità del marmo o del solfato di calce, che non intacca mini-

mamente il legno come l'acido solforico. La calce, essendo per natura una parte integrale del vino e della birra e combinata con l'acido solforoso, offre, adoperata con cautela e senza abbondanza, un rimedio da anni provato, sicuro ed innocuo per la conservazione del vino e della birra, poichè è riconosciuta in essa la proprietà di distruggere con efficacia tutti gli eccitanti alla fermentazione e perciò impedirnela. La quantità di marmo necessaria dipende dalla provenienza e dal trattamento del vino, ed è cosa facile di precisarla alla mano di esperimenti pratici. È dimostrato che neanche una quantità un poco eccessiva di marmo può nuocere, qualora si consideri quale abbondanza di acido solforoso si arrechi spesso al vino e alla birra con la combustione delle foglie di zolfo. Oltre la proprietà d'interrompere la fermentazione, presenta il marmo rimedi efficaci, migliori dell'acido salicilico, introdotto anche nell'enologia (1), per rimettere vino grasso e viscoso allo stato normale, distruggendo le spore ed i funghi parassiti, per guarire il vino incerconito, lo scolorarsi dei vini neri e l'abbrunire dei vini bianchi, la fermentazione acida o putrida negli attrezzi di legno e tappi di sughero e per evitare, lavando le botti, lo sgocciolare di zolfo liquefatto ed ogni inconveniente da ciò derivante (odore d'idrogeno solforato, ecc.), come pure l'introduzione di scamuzzoli di carta o tela carbonizzata. Non minori vantaggi presenta il gesso calcinato (2) che assorbe una parte dell'acqua, dà al vino spirito e colore: esso contiene in virtù del suo stato asciutto e puro, senza alterazione anche per un seguito d'anni, una quantità d'acido solforoso fisso, che per mezzo degli acidi del vino, si sviluppa adagio, poco a poco senza azione effervescente. Per quanto grande sia la diffidenza delle popolazioni vinicole rurali contro ogni innovazione, pure il marmo

---

(1) L'introduzione dell'acido salicilico nell'enologia è dovuta principalmente alle ricerche dell'illustre professore Di Neubauer di Viesbaden. Tutte le autorità sì della scienza che della pratica fanno valere in alcuni casi la bontà ed efficacia dell'acido salicilico, non sanno però raccomandarne l'uso generale.

(2) Oggi si ha dalle fabbriche il solfato di calce neutro (monosolfato di calce) che è gesso, sotto l'aspetto d'una polvere bianca inodore ed insapore, la quale non è solubile nell'acqua che con grande difficoltà.

ed il gesso anche oggi, perchè di prezzi mitissimi ed efficaci ancora in dose minime, possono riuscire di uso generale nella manipolazione dei vini, perchè soddisfano a tutte le esigenze che si possono fare ai mezzi per la conservazione dei vini, ed offre ai vinicoltori il noto ed approvato acido solforoso in una forma più pratica e convenevole.

Abbiamo cennato tra gli ammaestramenti tratti dalla *Geoponica* come i Romani conoscessero anche i mezzi di purificazione e chiarificazione dei vini; aggiungiamo ora che solevano anche prendere il chiaro dell'uovo e dibatterlo ripetutamente, finchè ne fosse venuta la spuma: ad esso aggiungevano sale bianco e parte di vino, acciocchè non si cambiasse in putridume e comunicasse così la corruzione nel vino. Altri poi apparecchiavano la morchia cotta fino alla metà e la facevano colare per pannolino (1).

La quistione della chiarificazione dei vini ha presentato, come tutti sanno, sempre serie difficoltà e da gran tempo tra le diverse materie impiegate a tal uopo, nessuna è stata conosciuta di possedere tutte le qualità volute e richieste, atte a dare soddisfazione completa. Si è detto che il sangue seccato, il glutine, che sono ripulsivi all'idea e di difettosa combinazione chimica, dacchè posseggono abbastanza di materie impure, suscettibilissime di cambiarsi in putridume, non abbiano mai potuto dare un risultato soddisfacente per la cura dei vini delicati e suscettibili di alterazione, sia per il loro aroma, colore e gusto, sia per le grandi precauzioni da prendere. Da pochi anni in qua, sembrando che la questione sia stata studiata per risolverla da un punto di vista puramente pratico e non come una speciale questione per un chimico, abbiamo avuto l'*albumina liquida, un nuovo e perfetto sistema della casa A. Boake e C^o di Londra inventrice, premiata e brevettata per tutti i paesi vinicoli d'Europa.* Ma domandiamo noi: Che differenza vi può essere tra l'albumina apparecchiata dai Romani e quella che ci vien data dalla casa Boake? Bisogna pur ripetere che gli Inglesi, i veri Romani moderni, quelli che oggi hanno in retaggio la grandezza dei nostri avi, sieno più studiosi di noi delle opere latine;

(1) Libro VII, cap. 22.

ma se dobbiamo loro concedere questa lode ben meritata, siamo anche nel dovere di osservare che dovrebbero essi avere più riverenza verso i primi maestri, e non attribuirsene così francamente l'invenzione di certi ritrovati, che sembrano nuovi, ed in effetti non sono che riproduzione dell'antico. E ripetiamo ancora una volta che l'antica sapienza romana, la quale accolse tutti i germi di una gran vita agricola, e li fecondò, contiene pratiche e norme correttissime, al culto delle quali è bene far ritorno, per apprendere molte cose. Roma è sempre la luce che illumina il mondo: nei suoi principii e nel progresso della sua grandezza è la madre di tutto ciò che più onora l'umana natura, ed oggi, che il genio dei padri risorge più gagliardo nei figli, è da sperare che dalle scuole escano esecutori e dirigenti che sapranno innestare le loro pratiche con le idee ed i dettami della scienza moderna. Allora ci gode l'animo di poter salutare ancora una volta l'Italia, siccome già fu chiamata da Sofocle 500 anni avanti l'èra volgare, *il primo paese vinicolo del mondo.*